

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	salade verte	Chou rouge râpée	Potage poireau p. de terre	Céleri sauce fromage blanc citron aneth	Salade antillaise (riz BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu	Sauté de dinde au miel	Semoule aux pois chiches, carottes (HVE) à la crème curcuma BIO (aromates non bio)	Parmentier de poisson au potiron
	***	Haricots verts	Blé	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	Saint Morêt	Tomme blanche	Saint Paulin
DESSERT	Pomme (HVE)	Liégeois vanille	Clémentine	Galette des Rois	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise: riz BIO, poivron, ananas / Kasutera: Gâteau moelleux au miel

P.A. n°4



Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

LE JAPON



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur (VEGA PLAN) vinaigrette	Salade de pâtes papillon BIO ciboulette	Betterave (HVE) vinaigrette	Radis blanc Daïkon et CAROTTE (HVE) vinaigrette	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Merlu sauce hollandaise	Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce Yakitori	Pommes de terre à la savoyarde
	Petits pois au jus	Poêlée de légumes	Lentilles (HVE) au curry	Riz créole	Pommes de terre à la savoyarde (dinde) SP
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Edam	Brie	***
DESSERT	Orange	Pomme (HVE)	Poire (HVE)	Kasutera	Fromage blanc

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas	Salade verte	Salade coleslaw	Carotte râpée (HVE)  vinaigrette	Macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Parmentier de jambon Parmentier de jambon de dinde S/PORC	Tarte au fromage	Chili sin carne	Colin sauce armoricaine
	Chou-fleur (VEGA PLAN)	***	Epinards (BIO) béchamel	***	Pomme de terre (HVE) et Courgettes
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Camembert	***	Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme (HVE)	Yaourt nature	Mousse au chocolat	Purée pomme poire (HVE)	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Salade fantaisie: céleri BIO, pomme, raisins secs

P.A. n°1

Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou blanc Vinaigrette	Chou blanc vgte	Salade de tortis	Potage de légumes	Betterave (HVE) ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce chasseur	Cassoulet cassoulet de Volaille (S/PORC)	Colin meunière	Marmite au potiron, pois chiches et BLE	Pâtes bolognaise
	Carottes braisées	***	Haricots beurre (VEGA PLAN)	pomme vapeur (HVE) ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Pavé demi-sel	Petit fromage frais	Coulommiers	Saint Nectaire	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Pomme (HVE)	Milk shake à la myrtille	Banane	Poire (HVE)	Crêpe de la Chandeleur

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 5 au 9 Février 2024

JOURNÉE MONDIALE  
DES LÉGUMINEUSES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz <b>BIO</b> )	Potage de légumes <b>BIO</b>	Crêpe au fromage	Salade verte <b>BIO</b>	Salade vitaminée (carotte <b>HVE</b> )
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Beignets de poisson	Boulettes de bœuf	Merguez sauce tomate	<b>Parmentier de lentilles à la patate douce</b> <b>VÉGÉ</b>
	Carottes <b>BIO</b>	Epinards sauce crème	Gratin de chou-fleur	Légumes couscous / Semoule	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie	Yaourt aromatisé	Fromage frais ail et fines herbes	Saint Paulin
DESSERT	Orange	Banane <b>BIO</b>	Smoothie pomme ( <b>HVE</b> ) ananas	Moelleux aux pommes	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas / Salade vitaminée: carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade western: haricots rouges maïs/ Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Tortilla: omelette aux p. de terre

P.A. n°3

Semaine n°07 : du 12 au 16 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade western	Chou blanc vgte <b>BIO</b>	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de dinde	Tortilla	Pâtes bolognaise de lentilles <b>BIO</b> <b>VÉGÉ</b>	Merlu sauce tandoori
	Carottes <b>BIO</b>	Haricots verts	Petits pois <b>BIO</b>	***	Purée de pdt <b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Yaourt <b>BIO</b>	Camembert
DESSERT	Purée pomme ( <b>coupelle</b> )	<b>Beignet de Mardi Gras</b>	Banane <b>BIO</b>	<b>LOCAL</b> Pomme ( <b>HVE</b> )	Orange

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

**BIO**

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

**LOCAL**

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Semoule fantaisie	Betterave (HVE) vinaigrette	Salade coleslaw (Carottes HVE)	Potage Dubarry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Merlu sauce curry	Jambalaya de poulet (riz BIO)	Tortis BIO sauce napolitaine	Sauté de porc oignons caramélisés Sauté de dinde sauce oignons caramélisés (S/porc)
	***	Pomme vapeur (HVE) et Poêlée de légumes	***	***	Haricots vert
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Rondelé	Brie	Mimolette	Yaourt nature
DESSERT	Madeleine	Banane	Flan vanille	Moelleux cassis	Pomme (HVE)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Choux rouge vinaigrette	Potage de légumes	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Dahl de lentilles locales  et riz BIO	Palette de porc braisée Rôti de dinde au jus	Colin pané	Sauté de bœuf mironton
	Pdt sautées		Poêlée de légumes	Epinards à la crème	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Coulommiers	***	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Pomme (HVE) du verger	Madeleine	Orange	Moelleux ananas coco	Mousse au chocolat

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée (HVE) vinaigrette <b>LOCAL</b>	Chou blanc au raisins	Salade de blé <b>BIO</b> citron coriandre	Potage de légumes <b>BIO</b>	Céleri remoulade <b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse (Bio) Saucisse de volaille <b>LOCAL</b>	Colins sauce citron	Tarte au fromage <b>VÉGÉ</b>	Steak haché sauce tomate	Tajine de légumes <b>VÉGÉ</b>
	Lentilles (HVE) cuisinées	Coquillettes	Salade verte	Frites <b>BIO</b>	Semoule <b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	<b>LOCAL</b> Yaourt <b>BIO</b>	Brie	Camembert <b>BIO</b>
DESSERT	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Pomme	Banane <b>BIO</b>	Orange	Fruit	Purée pomme poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive/ Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
				<b>BIO</b>	
PRODUIT LAITIER	<b>BIO</b>				<b>BIO</b>
DESSERT			<b>BIO</b>		

**BIO**

**LOCAL**

Menu validé en commission menu



**VÉGÉ**

