

Semaine n°45 : du 4 au 10 Novembre 2024

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette à la pomme	Semoule fantaisie <b>BIO</b>	Salade verte	Soupe au chou-fleur, potiron et lait de coco	Carotte râpée vinaigre <b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Colin sauce crème curcuma	Riz <b>BIO</b>	Blé <b>BIO</b> aux haricots rouges sauce chili	Parmentier de jambon S/P Parmentier jambon de dinde
	***	Julienne de légumes	à la cantonnaise	**** <b>VÉGÉ</b>	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme ( <b>HVE</b> )	Orange	Liégeois chocolat	Tarte Flan	Milkshake à la vanille

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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Velouté de potiron	Pommes de terre sauce tartare	Salade coleslaw	Pâté de campagne (S/P) Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tajine de légumes, pois chiches  raisins secs et semoule <b>BIO</b> (raisins secs et aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne (S/P chou-fleur parisienne volaille)	Bœuf façon bourguignon	Colin sauce citron
PRODUIT LAITIER		***	***	Coquillettes	Haricots beurre braisés
DESSERT		Gouda	Yaourt	Coulommier	Pavé demi-sel
		Flan nappé caramel	Kiwi	Moelleux aux pomme	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-rouge vinaigrette	Potage de légumes	Lentilles à l'échalote	Céleri sauce fromage blanc curry	Salade de PATES <b>BIO</b> basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ <b>BIO</b>	Pizza au fromage	Sauté de porc à l'ancienne (S/P) Sauté de dinde à l'ancienne	Beignets de poisson et citron
PRODUIT LAITIER	***	***	Salade verte	Petits pois cuisinés	Chou-romanesco et brocolis
DESSERT	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	***	Fraidou
	Orange	Mousse au chocolat	Purée pomme ananas cannelle	Moelleux aux poires	Kiwi



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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements





Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macedoine de légumes	Salade de RIZ (BIO) antillaise	Salade fantaisie	Potage dubary	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne à la Napolitaine 	Colin sauce crustacés	Tajine de volaille	Boulettes de bœuf sauce carbonnade	Rôti de porc au jus (S/P) Rôti de dinde au jus
	*****	Haricots beurre (VG) braisés	Semoule	Pommes rissolées	Purée de pois cassés
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt	Fondu président	Edam	Saint Moret
DESSERT	Clémentine	Pomme (HVE)	Flan vanille	Gaufre liégeoise	Smoothie pomme (HVE) mangue

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou-fleur sauce picalili: chou fleur sauce au curcuma/ Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange/ Salade de RIZ BIO antillaise : Riz BIO, poivron, ananas / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes (BIO) vinaigrette	Potage de légumes	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti sauce pomme raisin	Jambon braisé (S/P) Rôti de dinde	Tortis BIO bolognaise de  lentilles (HVE)	Curry de poisson au lait de coco
	Riz créole	Poêlée de légumes (VG)	Chou-fleur béchamel	***	Blé (BIO) aux petit légumes
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Brie	***	Crème anglaise	Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine	Banane	Gâteau de Savoie	Purée pomme crème de marron

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.

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

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge rémoulade au balsamique	Potage de lentilles corail (HVE)	Salade pastourelle	Céleri sauce fromage blanc aneth	Salade de perles citron coriandre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse (S/P) Saucisse de volaille	Colin Alaska pané et citron	Clafoutis potiron muscade	Chili sin carne	Sauté de poulet au jus
	Purée de p. de terre	Carottes braisées	Haricots verts	(Riz bio)	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature	Gouda	Saint Nectaire	Fondu président
DESSERT	Mousse chocolat	Poire (HVE)	Purée pomme (HVE) ananas	Moelleux choco pommes	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle BIO : pâtes, tomate, poivron /  
Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois, vinaigrette orange /  
Salade des incas BIO : Riz, carotte, maïs

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas	Potage crécy	Salade vitaminée (carotte BIO)		Cervelas cornichon (S/P) roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Macaronis BIO		Merlu sauce normande
	***	***	à la parisienne (S/P) Macaronis à la volaille		Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	***		Brie
DESSERT	Pomme (HVE)	Kiwi	Lassi à la mangue	Banane	

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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



Semaine n°52 : du 23 au 29 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Céleri rémoulade au cumin		Potage crécy	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO		Raviolis de bœuf	Colin pané citron
	Haricots verts braisés	***		***	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fondu président		Camembert	Saint Paulin
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Clémentine	Orange	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

Semaine n°01 : du 30 décembre au 5 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Potage Dubarry		Salade exotique (Riz )	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante	Merlu sauce hollandaise		Bouchées de blé panées	Pommes de terre à la savoyarde
	Carottes braisées	Semoule		Petits pois cuisinés	Pommes de terre à la savoyarde (S/P)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Fromage frais au sel de Guérande	***
DESSERT	Madeleine	Pomme	Orange	Flan chocolat	

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.

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

\*\*\*  
Menu validé  
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

