









Semaine n°19 : du 8 au 12 Mai 2023

Victoire 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade verte nature		Betterave nature 	Salade pastourelle
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de bœuf sauce provençale		Lasagne bolognaise	Poisson pané
 PRODUIT LAITIER		Semoule 		***	Purée de carotte
 DESSERT		Fromage frais ail et fines herbes		Camembert	Gouda 
		Pomme		Flan vanille	Poire












TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs /
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron /
Salade bicolore: carotte, radis

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°20 : du 15 au 19 Mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade bicolore			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons 	Colin pané 			
 PRODUIT LAITIER	Tortis 	Haricots beurre			
 DESSERT	Edam	Yaourt nature sucré 			
	Pomme (sous réserve de fruits de saison)	Madeleine			

Ascension

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.

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

Semaine n°21 : du 22 au 26 Mai 2023

Le Pérou



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Crêpe au fromage		Tomate et maïs à la coriandre nature	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu		Quinoa et carottes crémeux de haricots rouges	Marmite de poisson basquaise
	***	Petits pois au jus		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert		Petit fromage frais nature	Emmental
DESSERT	Liégeois vanille	Orange	Moelleux au chocolat	Cocktail de fruits (coupelle)	

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°22 : du 29 Mai au 2 Juin 2023

Pentecôte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave nature		Salade verte nature	Salade de pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Hachis parmentier		Raviolis de volaille	Poisson meunière
		***		***	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER		Pavé 1/2 sel		Coulommiers	Mimolette
DESSERT		Flan nappé caramel	Poire	Banane	

P.A. n°2

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

Semaine n°23 : du 5 au 9 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes	Melon (sous réserve)		Carotte râpée vinaigrée	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Blé BIO à la napolitaine		Courgettes au bœuf	Parmentier de poisson
	Poêlée de légumes	***		***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Petit fromage frais ail et fines herbes	Emmental
DESSERT	Orange	Compote de pomme	Tarte normande	Kiwi	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°24 : du 12 au 16 Juin 2023

L'Italie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Concombre nature		Tomates olive nature	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Saucisse sauce rougail *		Gnocchis à l'italienne	Colin pané
	Carottes braisées	Riz créole		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Gouda		Yaourt nature sucré	Camembert
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Purée pomme fraise basilic	Banane	

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.

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

Semaine n°25 : du 19 au 23 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, tomate maïs	Carotte râpée vinaigrette		Melon	Salade de pommes de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de boeuf	Colin sauce tomate origan		Macaroni BIO façon carbonara *	Nugget's de blé
	***	Boulgour		***	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc aux fruits		Edam	Yaourt sucré
DESSERT	Pomme (sous réserve de fruits de saison)	Madeleine	Flan vanille	Nectarine	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°26 : du 26 au 30 Juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie	Concombre nature		Salade verte nature	Crêpe jambon fromage *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles à la provençale		Beignets de poisson	Sauté de bœuf aux olives
	Petits pois BIO au jus	***		Carottes	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande		Fraidou	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pêche	Liégeois chocolat	Tarte aux abricots	Banane	

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.

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

Semaine n°27 : du 3 au 7 Juillet 2023

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Carotte et courgette râpées vinaigrette	Melon		Salade verte nature	Salade de riz
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise 	Colin meunière 		Cheese burger	Jambon blanc *
	***	Petits pois au jus		Frites	Chips
 PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Coulommiers		Petit fromage frais nature	Fondu président
 DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Nectarine	Fourrandise à la fraise	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES








Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°28 : du 10 au 14 Juillet 2023

Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade arlequin	Concombre nature		Saucisson à l'ail *	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (épices non BIO) 		Colin pané 	
	Courgettes à la tomate	***		Carottes braisées	
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Brie		Fromage frais ail et fines herbes	
 DESSERT	Pêche	Flan nappé caramel	Banane		

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.

P.A. n°3



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

Semaine n°29 : du 17 au 21 Juillet 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon	Salade verte nature		Salade coleslaw	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de lentilles corail et RIZ BIO	Lasagne bolognaise		Emincé de poulet à l'estragon	Beignets de poisson citron
	***	***		Petits pois au jus	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Camembert		Emmental	Fondu président
DESSERT	Liégeois vanille	Compote pomme cassis	Tarte aux abricots	Banane	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°30 : du 24 au 28 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine mayonnaise		Concombre nature	Oeuf dur mayonnais
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym	Colin sauce catalane		Jambon braisé sauce barbecue *	Croq végétarien
	Courgettes à la provençale	Semoule		Tortis	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes		Fraidou	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Pêche	Compote pomme fraise	Abricots	

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.

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

Semaine n°31 : du 31 Juillet au 4 Août 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade bicolore		Melon	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Lasagnes à la bolognaise		Nugget's de blé	Parmentier de poisson
	Petits pois au jus	***		Macaroni	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fondu président		Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Pêche	Flan nappé caramel	Moelleux au chocolat	Compote pomme abricot	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte , radis / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°32 : du 7 au 11 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Salade arlequin		Carotte râpée vinaigrette	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail *	Beignets de poisson		Sauté de bœuf à la tomate	Omelette
	Riz créole	Courgettes au curcuma		Coquillettes	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature sucré		Vache qui rit	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Cocktail de fruits (coupelle)	Pêche	

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.

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

Semaine n°33 : du 14 au 18 Août 2023

ASSOMPTION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise			Salade verte nature	Pâté de foie *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel * 			Lasagne bolognaise	Colin sauce tandoori 
	Boulgour 			***	Purée de carotte
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré			Brie	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Abricots		Muffin au chocolat	Banane	













TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon / Salade bicolore : carotte, radis / Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°34 : du 21 au 25 Août 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Betterave BIO nature		Concombre nature	Salade du chef * 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO façon carbonara * 	Hachis parmentier		Tajine de volaille	Colin pané citron 
	***	***		Semoule 	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président		Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré 
 DESSERT	Flan vanille	Compote pomme abricot	Crêpe au sucre	Nectarine	

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.

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

Semaine n°35 : du 28 Août au 1er Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Chou-fleur à la grecque		Salade italienne	Tomate nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo 	Paella de poisson		Nugget's de blé 	Emincé de poulet à l'estragon
	Carottes braisées 	***		Ratatouille	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Emmental 		Yaourt nature sucré 	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Pomme	Banane	Compote de pêche	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES