

Semaine n°13 : du 28 Mars au 1er Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc (Bio) vinaigrette 	Salade antillaise BIO (sauf ananas non bio)	 Concombre Bio ciboulette	 Carotte râpée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Hachis Parmentier	Beignets de poisson 	Tortis bolognaise de lentilles 	Marmite de poisson 
	Petit pois 	***	Haricots beurre	***	Riz Créole 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire 	Fondu président	Crème anglaise	Fromage blanc sucré
DESSERT	 Pomme	Liégeois au chocolat	 Kiwi	Gâteau façon brownies	Purée pomme rhubarbe

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

Semaine n°14 : du 4 au 8 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade pastourelle	Betterave vinaigrette	Céleri rémoulade	P. de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue S/PORC Jambon de dinde sauce barbecue	Colin Pané citron	Paupiette de veau marengo	 Estouffade de boeuf 	 Omelette
	 Pomme de terre 	 Carottes persillées	Riz pilaf 	Semoule 	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Fromage frais sucré	Cotentin	Brie	 Yaourt nature
DESSERT	Purée de pomme vanille	Banane 	Poire	Tarte Flan	 Pomme

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°15 : du 11 au 15 Avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Concombre Bio vinaigrette	Salade Marco polo	Carotte râpée	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf (bœuf local) à la tomate	Chili sin carne	Rôti de porc au romarin S/PORC Rôti de dinde romarin	Emincé de dinde au curry	Colin meunière
	Coquillettes	***	Petits pois	Haricots verts	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Coulommiers
DESSERT	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane	Dessert de Pâques	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs /
Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise /
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs /
Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°16 : du 18 au 22 Avril 2022

Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Salade fantaisie (Chou blanc Bio)	pâté de foie cornichons S/porc coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de boeuf sauce aigre douce	Quiche lorraine	Parmentier de lentilles corail à la provençale	Filet de colin sauce aurore
		Semoule	Salade verte	***	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER		Edam	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Fondu président
DESSERT		Crème dessert caramel	Purée de pomme	Semoule au lait	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.

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

Semaine n°17 : du 25 au 29 Avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Betterave vinaigrette à la framboise	Concombre à la menthe	Taboulé	Radis en rondelles sauce fromage blanc
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf aux olives	Filet de colin sauce crustacés	Sauté de dinde printanier	Croque Végétarien	Saucisse de Toulouse
	Carottes braisées	Riz créole	Pomme vapeur	Haricots verts à la tomate	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam	Pont L'Evêque	Yaourt nature	Fraidou
DESSERT	Purée de pomme	Poire	Purée pomme fraise	Moelleux cassis	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, maïs, ananas

P.A. n°5

Semaine n°18 : du 2 au 6 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri Bio sauce fromage blanc curry	Salade exotique	Carottes râpées ciboulette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon	Lasagnes à la bolognaise	Colin pané citron	Penne à la napolitaine	Filet de colin sauce dieppoise
	Petits pois	***	Epinards à la crème	***	Riz Pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Vache qui rit	Saint Paulin	Fromage frais sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Moelleux aux pommes	Purée pomme cannelle

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