














NOM DU RESTAURANT

Semaine n°01 : du 2 au 6 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave nature	Salade fantaisie		Potage de légumes ou Salade verte nature 	Chou rouge vinaigrette 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus 	Semoule et légumes couscous 		Lasagnes bolognaise	Blanquette de poisson 
	Coquillettes	***		***	Riz créole 
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Saint Nectaire 		Yaourt sucré	Mimolette
 DESSERT	Pomme	Clémentine	Galette des rois 	Compote de pomme	











P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur , dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°02 : du 9 au 13 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou Haricots verts vinaigrette 	Betterave nature		Salade du chef *	Carottes râpées BIO ciboulette vinaigrette 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin pané		Omelette 	Bœuf mironton 
	***	Purée de potiron		Poêlée de légumes	Coquillettes 
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré	Bûchette mi chèvre
 DESSERT	Poire	Clémentine	Pomme	Flan nappé caramel	

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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°03 : du 16 au 20 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine	Céleri BIO rémoulade (mayonnaise non BIO)		Salade de chou chinois à la coriandre	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Curry de légumes d'hiver et riz		Sauté de porc au caramel *	Colin sauce normande
	***	***		Bâtonnets de carottes aux oignons	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Brie	Comté		Cotentin	Gouda
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Moelleux coco	Poire	

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œuf dur

* contient du porc

Semaine n°04 : du 23 au 27 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Salade coleslaw		Salade de riz mimosa	Potage de légumes ou salade de pommes de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Emincé de dinde au miel épicé		Goulash de bœuf	Colin meunière
	***	Boulgour		Poêlée de légumes	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Cantal	Fondu président		Saint Paulin	Yaourt sucré
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Liégeois vanille	Orange	Kiwi	

P.A. n°4

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°05 : du 30 Janvier au 3 Février 2023

Le Brésil



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEN
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette		Céleri rémoulade	Salade brésilienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Pommes de terre à la savoyarde *		Nuggets de blé	Moqueca de poisson
	Carottes	***		Haricots blancs à la tomate	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT	Clémentine	Poire	Crêpe de la Chandeleur	Compote pomme ananas	

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade brésilienne : carotte, noix de coco /

* contient du porc

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature		Chou blanc	Potage de légumes ou macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Penne à la bolognaise		Croq végétarien	Parmentier de poisson
	Petits pois BIO cuisinés	***		Carottes persillées	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Gouda		Pont l'evêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Tarte aux poires	Kiwi	

P.A. n°1

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°07 : du 13 au 17 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tortis		Velouté de potiron ou Haricots verts BIO vinaigrette	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus *	Colin pané		Riz à la cantonnaise	Estouffade de bœuf
	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes		***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt sucré		Fromage blanc sucré	Coulommiers
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Poire	Flan nappé caramel	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arizona: riz, petits pois, maïs, emmental

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°08 : du 20 au 24 Février 2023

MARDI GRAS

CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arizona	Céleri rémoulade		Potage de potiron ou Salade verte nature	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Parmentier de lentilles corail		Boulettes de bœuf à la napolitaine	Merlu sauce curry
	Haricots beurre	***		Pâtes papillons	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal		Cotentin	Tomme blanche
DESSERT	Orange	Beignet de Mardi gras	Pomme	Kiwi	

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°09 : du 27 Février au 3 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette		Carottes râpées BIO ciboulette vinaigrette	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et riz		Poulet rôti	Colin meunière citron
	***	***		Petits pois cuisinés	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président		Fraidou	Yaourt sucré
DESSERT	Purée pomme	Poire	Moelleux chocolat	Kiwi	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (carottes BIO)	Betterave nature		Salade de coquillettes BIO au basilic	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Estouffade de bœuf	Colin sauce armoricaine		Pané de blé fromage épinards	Jambon braisé sauce barbecue *
	Haricots verts	Semoule		Carottes à la crème	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fraidou		Fromage blanc sucré	Tomme noire
DESSERT	Madeleine	Pomme	Orange	Fromage blanc aux fruits	

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°11 : du 13 au 17 Mars 2023

Le Mexique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, maïs poivron	Salade verte nature		Chou-fleur sauce salsa	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Farfalles BIO au curry de pois chiche		Parmentier de bœuf et patate douce à la mexicaine	Curry de poisson au lait de coco
	Petits pois cuisinés	***		***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire		Emmental	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Moelleux façon Torta de Cielo	Purée pomme cannelle	

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade pastourelle		Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail *	Colin sauce citron		Sauté de bœuf printanier	Omelette
	Riz créole	Carottes		Semoule	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Vache qui rit		Brie	Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	

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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°13 : du 27 au 31 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Radis beurre		Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Croq végétarien		Bœuf stroganof	Colin meunière
	Mitonnée de légumes	Riz créole		Coquillettes	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel		Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Flan nappé caramel	Purée pomme	Poire	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte nature		Salade fantaisie	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de boeuf marengo	Parmentier de lentilles corail		Tandoori de volaille	Filet de colin sauce aurore
	Semoule	***		Carottes braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Edam		Carré fromager	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Dessert de Pâques	Orange	

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023



Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade arlequin		Betterave nature	Radis beurre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Nuggets de blé		Lasagnes à la bolognaise	Merlu sauce crustacés
		Petits pois au jus		***	Riz pilaf
		Yaourt sucré		Edam	Fromage frais au sel de Guérande
PRODUIT LAITIER		Pomme	Poire	Mousse au chocolat	
DESSERT					

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature		Carottes râpées BIO vinaigrette	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon	Hachis Parmentier		Blé à la napolitaine	Colin sauce dieppoise
	Haricots verts	***		***	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Gouda		Fraidou	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Tarte aux poires	Coupelle de pomme	

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette		Salade verte nature	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière citron		Sauté de boeuf marenco	Riz à la cantonnaise
	Purée de pommes de terre	Carottes BIO à la crème curcuma		Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré		Brie	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Mousse au chocolat	Muffin vanille pépites chocolat	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°18 : du 1er au 5 Mai 2023

Fête du travail

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Coquillettes BIO au basilic		Carotte et céleri vinaigrette	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Courgettes au bœuf		Penne au crémeux de lentille corail	Beignet de poisson
		***		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Cantal	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Pomme	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits coupelle	

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES