













Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Velouté de patate douce au curry	Salade de pâtes tricolores	Salade verte au maïs	Pâté de campagne (SP) Coupelle de volaille
	Poulet rôti 	Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches 	Sauté de porc au caram  (SP) sauté de dinde	Boulettes de bœuf à l'aigre doux 	Colin Pané
	Poêlée de légumes	***	Carottes (VG) persillées	Riz créole 	Chou romanesco et brocolis
	Emmental 	Pavé 1/2 sel	Yaourt	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert 
	Pomme (HVE)	Liégeois chocolat	Banane 	Purée pomme (HVE) betterave	Poire

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

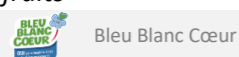
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

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

P.A. n°3

Barre bretonne & yaourt aux fruits



Pain barre chocolat & poire 



Plat végétarien

Pain céréale confiture abricot & jus d'orange



Label rouge

Pain miel & fromage blanc



Viande/Œuf de France

Céréales & lait



Pêche responsable

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



0

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées BIO ciboulette	Potage de légumes BIO	Salade western	Salade de chou crémeuse	Semoule fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) VÉGÉ	Emincé de dinde tandoori	Quiche lorraine (S/P) Tarte Fromages	Pâté chinois Québécois	Filet de colin sauce aurore
	***	Blé BIO	Salade verte	***	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt	Bûchette mi chèvre	Fondu président	Coulommiers
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) agrumes	Pancake au sirop d'érable	Banane BIO
P.A. n°4	LOCAL Pain + chocolat jus d'orange	LOCAL Pain confiture de fraise + kiwi	LOCAL Pain de campagne, confiture et yaourt aromatisé	LOCAL Pain + Saint Morêt	Crêpe au chocolat & fromage blanc

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges maïs / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Pâté chinois Québécois: parmentier p. de terre, maïs, bœuf / Salade colorée: carotte, chou rouge

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes BIO	Céleri rémoulade	Chou-fleur à la grecque	Salade colorée	Coquille BIO au Basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf printanier	Merlu sauce crustacés	Poulet rôti	Parmentier de jambon	Chili sin Carné
	Carottes braisées BIO	Coquille BIO	Purée de p. de terre	****	****
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Camembert BIO	Saint Morêt BIO	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Poire	Mousse au chocolat	Purée de pomme (coupelle)	Banane BIO
P.A. n°5	L Pain barre chocolat & poire	L Pain céréale confiture abricot & orange	Barre bretonne & yaourt nature + sucre	LOCAL Pain miel & pomme	Céréales & lait
	Bleu Blanc Cœur	VÉGÉ Plat végétarien			
			Label rouge	Viande/Œuf de France	Pêche responsable

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.

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



Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024

PÂQUES



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Salade de lentilles (HVE)	Radis râpé sauce fromage blanc	Salade de riz, tomate, maïs BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin meunière
		***	Haricots verts (VG)	*** VEGÉ	Courgettes béchamel
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré
DESSERT		Pomme (HVE)	Banane BIO	Dessert de Pâques	Smoothie pomme (VG) orange

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise /
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°1

LOCAL Pain complet + chocolat & orange

Pain d'épice & yaourt aromatisé

LOCAL Pain + miel & poire

LOCAL Pain confiture de prunes & jus de pomme

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Chou-fleur vinaigrette	Salade fantaisie	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO	Colin sauce curcuma	Blé BIO aux haricots rouges à la mexicaine VEGÉ	Sauté de porc au jus (S/P) Sauté de dinde au jus	Sauté de bœuf mariné
	à la parisienne (S/P) à la parisienne Volaille	Carottes braisées BIO	***	riz BIO	Purée de p. de terre BIO
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt nature sucré	Emmental BIO	Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Poire	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) rhubarbe	Mousse au chocolat

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

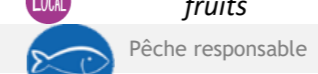
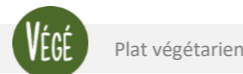
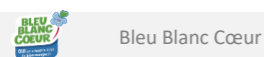
Pain au chocolat et lait

Céréales + lait

LOCAL Pain confiture de prunes & orange

LOCAL Pain céréale + chocolat & banane

LOCAL Pain miel & fromage blanc aux fruits



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

Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate vinaigrette	Pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade de RIZ BIO , radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail	Clafoutis tomate chèvre	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Colin pané
	Haricots verts (VG)	***	Epinards béchamel	Semoule	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme (HVE)	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée pomme (HVE) fraise	Poire

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°3

Pain de campagne confiture & jus d'orange Pain barre chocolat & pomme Sablé des Flandres & yaourt aux fruits Pain confiture & kiwi Crêpe au chocolat & lait

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail (S/P) Roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise	Saucisse de Toulouse (S/P) Saucisse de volaille	Emincé de dinde à l'estragon	Dahl de pois chiches et RIZ BIO	Merlu sauce citron
	***	Purée de p. de terre	Petits pois (CE2) cuisinés	***	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan vanille	Orange	Clafoutis aux poires	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

Pain confiture fraise & kiwi Pain au chocolat & jus de raisin barre bretonne + yaourt aromatisé Céréales & lait Pain complet confiture d'abricots et orange

Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Label rouge

Viande/Œuf de France

Pêche responsable

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2024

1er Mai



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO des incas	Macédoine de légumes mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Marmite de poisson		Croc blé épinards fromage	Palette de porc sauce basilic (S/P) Rôti de dinde
	***	Riz		Haricots beurre (VG)	Lentilles (HVE) cuisinées
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature		Pavé 1/2 sel	Camembert
DESSERT	Pomme (HVE)	Banane		Madeleine	Purée pomme (HVE) cannelle

P.A. n°5

Crêpe & yaourt aromatisé



Pain + miel & jus d'orange



Pain céréale pâte à tartiner & poire



Pain barre chocolat & jus de pommes

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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