

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2025

Epiphanie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves (BIO) vinaigrette	Chou-rouge vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de potiron BIO	Salade exotique (riz Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Colin Pané et citron	Tarte au fromage	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Sauté de dinde tandoori
	***	Riz créole BIO	Salade verte BIO	***	P.de terre (HVE) et Chou-fleur (BIO)
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais sucré
DESSERT	Orange	Pomme (HVE)	Smoothie pomme poire (HVE)	Galette des rois	Banane BIO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise /
Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil /
Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

P.A. n°1



Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Crêpe au fromage	Velouté de carotte BIO au lait de coco	Chou-blanc vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf bourguignon	Parmentier (BIO) de lentilles corail (HVE) VÉGÉ	Omelette BIO	Saucisse sauce rougail S/Porc Saucisse de volaille sauce rougail	Beignets de poisson
	Coquillettes BIO	***	Epinards béchamel	Riz créole BIO	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Emmental	Saint Nectaire	***	Petit moulé nature	Yaourt Nature BIO
DESSERT	Flan caramel	Poire (HVE)	Clémentine	Moelleux ananas	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.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	P. de terre (HVE) à l'échalote et ciboulette	Potage de légumes 	Salade des incas 	Salade verte	Pâté de foie cornichon S/porc coupelle de volaille
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika 	Couscous de légumes  (aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne S/porc chou-fleur à la volaille	Tortis Bolognaise (BIO)	Merlu blanc sauce agrumes 
	Petits pois cuisinés	***	***	***	Purée de potiron
 PRODUIT LAITIER	Saint Morêt 	Saint Paulin	Yaourt nature	Emmental râpé	Brie
 DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat	Kiwi 	Moelleux au cassis	Purée de pomme (HVE)



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs /Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

P.A. n°3

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Semoule fantaisie 	Céleri rémoulade	Salade western	Chou chinois à la coriandre	Coquillettes (BIO) au basilic
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons 	Rôti de porc à l'ancienne  S/porc rôti de dinde à l'ancienne	Pizza au fromage	Riz à la cantonnaise 	Colin d'Alaska pané et citron 
	Haricots verts	 Lentilles (HVE) cuisinées	Salade verte	***	P.de terre (HVE) et Carottes (BIO)
 PRODUIT LAITIER	Yaourt Nature	***	Coulommiers	Edam	Petit moulé ail et fines herbes
 DESSERT	Pomme du verger (HVE)	Flan vanille	Banane 	Purée pomme(HVE) mangue	 Poire (HVE)

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°4



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

	NOM DU RESTAURANT				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave (BIO) ciboulette	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes	Salade verte	 Carotte râpée vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin d'Alaska sauce safranée 	Faboulette de lentilles jaunes 	Tajine de poulet au citron 	Parmentier de bœuf au potiron 	Pomme de terre à la Savoyarde
	Blé 	Tortis (BIO) sauce napolitaine	Semoule 	***	P.de terre à la Savoyarde S/porc
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Emmental râpé	Brie	Fraidou	***
 DESSERT	 Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) vanille	Banane 	Crêpe de la chandeleur	Fromage blanc au coulis de myrtilles

P.A. n°5

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Velouté de potiron 	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage	Potage de légumes 	Salade pastourelle 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ (BIO) 	Boulettes au bœuf à l'aigre doux 	Jambon braisé sauce forestière	Poulet rôti au jus 	Colin d'Alaska meunière 
	***	Purée de p. de terre	Poêlée de légumes	Petits pois carottes 	Chou-fleur et romanesco béchamel
 PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Camembert 	Fondou président	Emmental 	Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Clémentine	Mousse au chocolat	Poire (HVE)	Moelleux choco pommes	Smoothie pomme ananas

P.A. n°1

*** menu validé en commission menu



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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Duo d'hiver: radis blanc, carotte râpée

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.

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Salade antillaise (riz BIO)	Salade de blé (BIO) citron coriandre	Potage de légumes	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet Cassoulet à la volaille S/PORC	Merlu blanc sauce crème citron échalote	Tarte aux légumes	Goulash de bœuf	Frittata (BIO) emmental et cumin
	***	Haricots beurre	Salade verte	P.de terre vapeur (HVE)	Farfalles (BIO) à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Fraidou	Yaourt aromatisé	Brie	***
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Orange	Semoule au lait	Milk shake poire vanille

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade antillaise: riz,
poivron, ananas / Salade
pâtes tricolores: pâtes,
poivron, olive

P.A. n°2

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte au maïs	Velouté au butternu	Salade de pâtes tricolores	Crêpe au fromage	P. de terre (HVE) échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Lasagne bolognaise	Sauté de porc au caramel	Dahl de le lentilles corail (HVE) et RIZ BIO	Beignets de poisson et citron
	Poêlée de légumes	***	Carottes braisées	***	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pont l'Evêque	Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pomme (HVE)	Liégeois chocolat	Kiwi	Tarte Flan	Poire (HVE)

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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