



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI																
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betterave vinaigrette	Courgettes râpées et poivrons vinaigrette à l'origan	Carotte Rapées vinaigrette	Salade Verte	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson (purée BIO)	Chili sin carne	Riz Façon mexicain	Palette de porc sauce provençale (S/P) Rôti de dinde sée provençale	PRODUIT LAITIÉR	Fromage blanc aromatisé	Cotentin	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette	DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes	Crème dessert chocolat	Poire	Purée pomme fraise	
	Courgettes	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***

P.A. n°5 Pain complet confiture et jus d'orange Pain tablette chocolat pêche & Pain + pâte à tartiner + yaourt aromatisé Pain au chocolat et abricots Barre bretonne et lait chocolaté

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022.

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI															
ENTRÉE	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Salade de blé estival BIO (menthe non bio)	Melon	Salade verte	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson Pané et citron	Boulettes de bœuf à l'aigre douce	Poulet rôti	Pâtes à la Napolitaine	Parmentier de jambon	PRODUIT LAITIÉR	Fromage blanc	Brie	Tomme grise	Saint Nectaire	Yaourt nature	DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Gâteau façon brownies	Purée de pomme	
	Riz créole	Semoule	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***

P.A. n°1 Pain tablette de chocolat + pêche Pain complet confiture de fraise & jus de pomme Croissant et lait chocolaté Pain + miel & kiwi Pain d'épices et fromage blanc Bleu Blanc Cœur Label rouge Viande/Œuf de France Pêche responsable Plat végétarien Vég




Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Salade bicolore: carotte, radis / Salade de blé estival : blé, concombre, menthe / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°899/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomate vinaigrette ^{BIO}	Salade pastourelle ^{BIO}	Œufs durs mayonnaise	Concombre à la menthe	Céleri rémoulade
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet (S/P) Cassoulet de volaille	Colin meunière citron	Sauté de dinde	Falafels ^{Label BIO}	Estouffade de bœuf ^{BIO}
 PRODUIT LAITIER	***	Carottes	Haricots verts ^{BIO}	Courgettes au zaatar	Purée de p. de terre ^{BIO}
 DESSERT	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage frais sucré	Fraidou	***
	Mousse au chocolat	Pomme	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger	Banane

^L Pain barre chocolat & jus de raisin / ^L Pain confiture de fraises & Abricots / ^L Pain de campagne confiture prune & nectarine / ^L Céréales et lait / ^L Roulé chocolat & fromage blanc fruité

P.A. n°2

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette ^{BIO}	Salade verte ^{BIO}	Taboulé ^{BIO}	Choux rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail (S/P) Roulade de dinde
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous boulette d'agneau	Risotto flageolets crème champignons ^{VÉGÉ}	Chou-fleur à la parisienne	Tex Mex de bœuf au cumin	Colin sauce bercy
 PRODUIT LAITIER	Semoule	***	***	Coquillettes ^{BIO}	Epinards à la crème ^{BIO}
 DESSERT	Emmental	Cantal ^{VÉGÉ}	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie
	Pomme	Liégeois vanille	Crêpe au sucre	Purée pomme vanille	Banane

^{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.

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

^L Pain au céréales miel & jus d'orange / ^L Crêpe chocolat et pomme / ^L Pain confiture prune & fromage blanc fruité / ^L Yaourt aromatisé et banane / ^L Pain barre chocolat et jus de raisin





Semaine du goût : Balade automnale et légumes oubliés



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz: riz, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade colorée: carotte, chou rouge / velouté à la thai: carotte oignon poivron coriandre

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.

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté au butternut	Duo carotte BIO et radis blanc	Salade de riz, poivron, maïs	Carottes vinaigrette	Pâte forestier (S/P) Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Filet de merlu sauce crème	Clafoutis tomate BIO mozzarella (aromates non bio)	Rôti de porc sauce pomme figue S/P Rôti de dinde scc pomme figue	Penne au crémeux de patate douce et lentilles corail
PRODUIT LAITIER	***	Riz	Salade	Haricots beurre	****
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Mimolette
	Pomme	Fromage blanc à la crème de marrons	Purée pomme coing	Moelleux chocolat potiron	Kiwi

P.A. n°4

Pain confiture abricots & pomme

Pain au chocolat & banane

pain d'épice & lait chocolaté

Pain barre chocolat & kiwi

Pain de campagne confiture fraises & jus de raisin

Semaine n°42 : du 17 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade pastourelle	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Colin Pané citron	Emincé de dinde au paprika	Nuggets de blé	Saucisse de Toulouse S/P saucisse de volaille
PRODUIT LAITIER	Carottes	Riz créole	Purée de p. de terre	Chou-fleur au cucruma	Lentilles
DESSERT	Yaourt nature	Fondu président	Carré fromager	Edam	Fromage frais
	Madeleine	Pomme	Flan vanille	Banane	Purée pomme quetsche

P.A. n°5

Pain confiture de prunes & banane

Barre bretonne & yaourt aromatisé

Plat végétarien

Label Rouge

Vin miel & fromage blanc aux fruits

Pain confiture fraise & orange

Viande/Cœur de France

Pêche responsable

Pain + chocolat & lait nature

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements.