0

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigr[illegible] BIO	Taboulé	Salade de blé	Macédoine mayonnaise BIO	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin sauce normande	Poulet rôti	Goulash de bœuf	Omelette au fromage VÉGÉ
	Lentilles cuisinées	Haricots beurre	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Farfalles à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Gouda	Saint môret BIO	Yaourt aromatisé	Brie	Vache qui rit BIO
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Orange	Pomme	Fromage blanc aux fruits

P.A. n°2

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive/ Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

*** contient du porc**

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

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolores	Salade verte aux croutons	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de poulet	Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches VÉGÉ	Sauté de porc au caramel *	Boulettes de bœuf sauce tomate	Colin meunière
	Poêlée de légumes	(Plat complet)	Carottes braisées	Riz créole BIO	Chou fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO	Pavé 1/2 sel	Yaourt sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert BIO
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme	Poire

P.A. n°3

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 — VÉGÉ Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées BIO ciboulette	Macédoine mayonnaise (BIO)	Salade western	Salade de chou crémeuse	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles (VÉGÉ)	Emincé de dinde à la crème	Paupiette de veau chasseur	Pâté chinois Québécois	Beignet de poisson citron
	(Plat complet)	Blé	Courgettes béchamel	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt sucré	Bûchette mi chèvre	Fondu président	Camembert (BIO)
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme	Compote de poires	Pancake au sirop d'érable (sous réserve de validation fournisseur)	Banane

P.A. n°4

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise (BIO)	Chou-fleur à la grecque	Coquillettes au basilic	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf prin[illegible]er	Merlu sauce crustacés	Poulet rôti	Bouchées de blé panées (VÉGÉ)	Rôti de porc à la moutarde *
	Carottes braisées (BIO)	Purée de pommes de terre	Riz créole	Poêlée de légumes (BIO)	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Saint Morêt (BIO)
DESSERT	Moelleux marbré chocolat	Poire	Mousse au chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

*** contient du porc**

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

0

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI PÂQUES	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette	Salade de lentilles	Radis beurre	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise	Rôti de dinde sauce provençale	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) VÉGÉ	Colin meunière
		(Plat complet)	Haricots verts	(Plat complet)	Courgettes béchamel
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré
DESSERT		Pomme	Banane	**Dessert de Pâques**	Madeleine

P.A. n°1

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

*** contient du porc**

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Taboulé	Crêpe au fromage	Radis beurre	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO	Beignets de poisson	Nuggets de blé VÉGÉ	Riz à la cantonnaise * BIO	Sauté de bœuf marengo
	à la parisienne *	Carottes braisées BIO	Ratatouille	(Plat complet)	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt nature sucré	Fondu président	Fromage frais sucré	Camembert BIO
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Poire	Pomme	Purée pomme	Mousse au chocolat

P.A. n°2

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 — VÉGÉ Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

0

MON SUPER RESTO

Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate nature	Salade de pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail (Végé)	Cordon bleu	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Merlu sauce catalane
	Haricots verts (Bio)	(Plat complet)	Epinards béchamel	Semoule (Bio)	Julienne de légumes
	Fondu président	Emmental (Bio)	Petit suisse sucré	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Kiwi (Bio)	Purée pomme fraise	Poire (Bio)

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

*** contient du porc**

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre nature	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise	Saucisse de toulouse *	Emincé de dinde à l'estragon	Dahl de pois chiches et RIZ BIO (Végé)	Beignet de poisson citron
	(Plat complet)	Purée de pommes de terre	Petits pois cuisinés	(Plat complet)	Carottes braisées (Bio)
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais nature	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Orange	Tarte aux poires	Banane

P.A. n°4

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

	LUNDI	MARDI	1er Mai MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de coquillettes	Macédoine de légumes mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Marmite de poisson		Croc blé épinards fromage (Végé)	Palette de porc sauce basilic *
	(Plat complet)	Semoule (Bio)		Haricots verts	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Carré frais (Bio)	Yaourt nature sucré		Pavé 1/2 sel	Camembert (Bio)
DESSERT	Pomme	Banane		Gauffre	Cocktail de fruits coupelle

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

* contient du porc

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

LOCAL Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES