

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	Salade de RIZ <b>BIO</b> , concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	cheese burger	Lasagne	Sauté de dinde crème origan	Colin pané + citron
PRODUIT LAITIER	P.de terre rissolées	***	Carottes	Haricots beurre <b>(VG)</b>
DESSERT	Fraidou	Camembert	Yaourt	Fondu président
	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Smoothie pomme fraise menthe

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

Barre bretonne & yaourt aromatisé

Pain + miel & poire

Pain + Saint Morêt

Pain + chocolat & fruit

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre ciboulette	Coquillettes <b>(BIO)</b> au basilic	Carottes râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'orientale	Cordon bleu	Merlu sauce crème	Pâtes papillon <b>(BIO)</b> Milanaise
PRODUIT LAITIER	Semoule	Riz créole	Ratatouille	****
DESSERT	Edam	Brie	Vache qui rit	Emmental râpé
	Pomme <b>(HVE)</b>	Flan chocolat	Nectarine	Moelleux aux questches

**BIO**

Le picto **BIO** indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. 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.

P.A. n°4

Pain au chocolat & abricots

Bleu Blanc Coeur

Pain complet confiture et fruit

Plat végétarien

Pain tablette chocolat & pêche

Vianor/Œuf de France

Lait nature & céréales

Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

\*\*\*  
Menu validé  
en commission menu

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	P. de terre échalote	Tomate vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara Tortis BIO carbonara volaille)
PRODUIT LAITIER	***	Carottes braisées	***	***
DESSERT	Saint Moret	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
	Madeleine	Banane	Moelleux aux fruits rouges	Purée de pomme
	<p><b>P.A. n°1</b> <b>TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE</b> <b>Pain complet confiture de fraise &amp; compote</b> <b>Pain d'épices et fromage blanc</b> <b>Pain / chocolat + pêche</b></p>			
	<p><b>Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre</b> <b>SCULPTURE GRÈCE</b></p>			
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigre	Concombre tzatziki	Betterave (BIO) ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet sauce tandoori	Parmentier de jambon (S/P)Parmentier Jambon de dinde	Moussaka de lentilles	Colin sauce hollandaise
PRODUIT LAITIER	Haricots verts (VG)	Camembert	***	Blé
DESSERT	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Petit moulé nature	Vache qui rit
	Pomme (HVE)		Moelleux aux amandes	Banane
	<p><b>P.A. n°1</b> <b>Pain barre chocolat &amp; fruit</b> <b>Céréales et lait</b> <b>Pain confiture de fraises &amp; Abricots</b> <b>Roulé chocolat &amp; fromage blanc fruité</b> <b>Eleu Blanc Cœur</b> <b>Plat végétarien</b> <b>Abricots</b> <b>Viande/Œuf de France</b> <b>pêche responsable</b> <b>nos approvisionnements</b></p>			

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 précisée dans le libellé du plat.

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

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Menu validé en commission menu

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw (carotte et chou <b>BIO</b> )	Pommes de terre à l'aneth	Tomate mozzarella	Semoule fantaisie <b>BIO</b>
	TORTIS <b>BIO</b> au crémeux de haricots blancs à la provençale <b>VÉGÉ</b>	Colin pané	Riz	Boulette de bœuf
	***	Ratatouille	à la cantonnaise	Carottes braisées <b>BIO</b>
	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	***	Edam
	Flan nappé caramel	Banane <b>BIO</b>	Fromage blanc aux fruits des bois	Smoothie pomme poire <b>L</b>
	<b>L</b> Pain au céréales miel & pomme	Crêpe chocolat et yaourt fruité	<b>L</b> Pain confiture prune & Orange	<b>L</b> Pain barre chocolat et compote

P.A. n°2

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade exotique (riz <b>BIO</b> )	Concombre ciboulette	Salade verte aux croustons <b>BIO</b>	Pâté de foie et cornichon (S/P) Coupelle de volaille <b>BIO</b>
	Cordon bleu	Couscous de légumes <b>BIO</b> (aromates non bio) <b>VÉGÉ</b>	œuf façon Baeckoffe	Colin sauce basquaise
	Petits pois cuisinés	***	***	Purée de courgette
	Yaourt nature <b>BIO</b> <b>L</b>	Coulommiers	Emmental <b>BIO</b>	Pavé demi-sel
	Orange <b>L</b>	Purée pomme raisins secs	Moelleux cannelle	Pomme ( <b>HVE</b> ) <b>L</b>
	<b>L</b> Pain confiture abricots & compote	<b>L</b> Pain au chocolat & banane <b>VÉGÉ</b>	<b>L</b> Pain barre chocolat & kiwi	<b>L</b> Pain de campagne confiture fraises & jus d'orange

P.A. n°3



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.



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au <b>cumin</b>	Salade vitaminée (carotte BIO)	Macédoine de légumes mayonnaise	P. de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au <b>paprika</b>	Poulet sauce coco <b>coriandre</b>	Riz BIO au <b>curry</b> de pois chiches et carottes <b>VÉGÉ</b>	Colin sauce <b>safranée</b>
PRODUIT LAITIÈRE	Tortis <b>BIO</b>	Bouलगour <b>BIO</b>	***	Haricots beurre <b>(VG)</b>
DESSERT	Fondu président	Gouda	Bûchette mi chèvre	Yaourt <b>BIO</b>
	Flan chocolat	Purée pomme <b>vanille</b>	Moelleux façon pain d'épices	Pomme <b>BIO</b>

**L** Pain confiture de prunes & banane  
**L** Pain, confiture de fraise & orange  
**L** Pain complet + chocolat & kiwi  
**L** Pain miel & fromage blanc aux fruits

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte <b>BIO</b>	potage de légumes <b>BIO</b>	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf <b>BIO</b>	Colin sauce dieppoise <b>BIO</b>	Palette de porc braisée <b>VÉGÉ</b>	Pâtes papillons à la Milanaise <b>VÉGÉ</b>
PRODUIT LAITIÈRE	***	Riz pilaf <b>BIO</b>	Haricots coco	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fromage frais sucré	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
	Madeleine	Pomme <b>(HVE)</b>	Smoothie pomme ananas	Banane <b>BIO</b>

**L** Pain confiture de prunes & banane  
**L** Pain barre chocolat & jus d'orange  
**L** Barre bretonne & yaourt aromatisé  
**L** Pain complet + chocolat & kiwi  
**L** Pain miel & fromage blanc aux fruits

P.A. n°5

Vacances

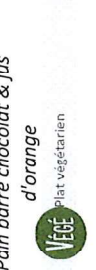
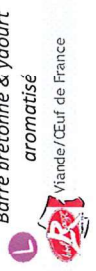


Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

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



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Menu validé  
en commission menu

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024



C'est Halloween!

Toussaint

JEUDI

MARDI

LUNDI

VENREDI



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade de RIZ <b>BIO</b> antillaise	Velouté au butternut	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Beignets de poisson	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma <b>BIO</b> <b>VEGE</b> ***	
PRODUIT LAITIER	Petits pois cuisinés	Haricots verts braisés	Mimolette	
DESSERT	Yaourt <b>BIO</b>	Fraidou	Fondant pomme potiron	
	Pomme	Banane <b>BIO</b>		

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs /  
 Salade antillaise : riz BIO, poivron, ananas /  
 Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs

Pain barre chocolat & banane

Roulé chocolat & fromage blanc nature + sucre

Pain & miel et compote