

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	salade verte	Chou rouge râpée	Céleri sauce fromage blanc citron aneth	Salade antillaise (riz BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Cordon bleu	Semoule aux pois chiches, carottes (HVE) à la crème curcuma BIO (aromates non bio)	Parmentier de poisson au potiron
	***	Haricots verts	***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	Tomme blanche	Saint Paulin
DESSERT	Pomme (HVE)	Liégeois vanille	Galette des Rois	Banane

P.A. n°4

Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

LE JAPON

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur (VEGA PLAN) vinaigrette	Salade de pâtes papillon BIO ciboulette	Radis blanc Daïkon et CAROTTE (HVE) vinaigrette	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Merlu sauce hollandaise	Boulettes de bœuf sauce Yakitori	Pommes de terre à la savoyarde
	Petits pois au jus	Poêlée de légumes	Riz créole	Pommes de terre à la savoyarde (dinde) SP
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Brie	***
DESSERT	Orange	Pomme (HVE)	Kasutera	Fromage blanc



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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.



Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien










Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas 	Salade verte	Carotte râpée (HVE) vinaigrette	Macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille 	Parmentier de jambon Parmentier de jambon de dinde S/PORC	Penne <b>BIO</b> au crémeux de haricots rouges 	Colin sauce armoricaine 
	Chou-fleur (VEGA PLAN)	***	***	Pomme de terre (HVE) et Courgettes 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Camembert 	Emmental râpé	Saint Nectair 
DESSERT	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat	Purée pomme poire (HVE)	Clémentine



Salade des incas : riz, carotte, maïs

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.

Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou blanc Vinaigrette	Salade fantaisie (céleri <b>BIO</b> )	Potage de légumes 	Salade de tortis 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon 	Cassoulet cassoulet de Volaille (S/PORC)	Omelette	Colin pané
	Carottes braisées 	***	pomme vapeur (HVE) ratatouille	Haricots beurre (VEGA PLAN)
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers	Yaourt 	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Milk shake à la myrtille	Pomme (HVE)	Poire (HVE)	Crêpe de la Chandeleur 



Salade fantaisie: céleri BIO, pomme, raisins secs



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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Semaine n°06 : du 5 au 9 Février 2024

JOURNÉE MONDIALE  
DES LÉGUMINEUSES



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz <b>BIO</b> )	Potage de légumes <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Salade vitaminée (carotte <b>HVE</b> )
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Beignets de poisson	Penne bolognaise <b>BIO</b> (aromates non <b>BIO</b> )	<b>Parmentier de lentilles à la patate douce</b> <b>VÉGÉ</b>
	PDT ( <b>HVE</b> ) poêlée de légumes <b>BIO</b>	Epinards sauce crème	***	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie	Emmental râpé	Saint Paulin
DESSERT	Orange	Banane <b>BIO</b>	Moelleux aux pommes	Flan nappé caramel

Salade exotique: riz **BIO**, maïs, ananas

Salade vitaminée: carotte **BIO**, chou chinois vinaigrette à l'orange

Semaine n°07 : du 12 au 16 Février 2024

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou blanc à la coriandre	Céleri rémoulade	Salade pastourelle <b>BIO</b>	Velouté de potiron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux champignons	Couscous de légumes <b>BIO</b> (aromates non <b>BIO</b> ) <b>VÉGÉ</b>	Poulet rôti au jus	Merlu sauce tandoori
	Riz créole <b>BIO</b>	***	Petits pois cuisinés	Pdt ( <b>HVE</b> ) et Carottes <b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Yaourt <b>BIO</b>	Camembert
DESSERT	Purée pomme ( <b>coupelle</b> )	<b>Beignet de Mardi Gras</b>	<b>BIO</b> Pomme ( <b>HVE</b> )	Orange

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

**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.

Menu validé  
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande/Œuf de France











Pêche responsable

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024



Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte 	Semoule fantaisie 	Salade coleslaw (Carottes <b>HVE</b> )	Potage Dubarry 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron 	Sauté de porc sauce barbecue Sauté de dinde sauce barbecue (S/porc) 	Penne <b>BIO</b> sauce napolitaine	Curry de poisson 
	***	Pomme vapeur ( <b>HVE</b> ) et Poêlée de légumes	***	Haricots vert 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Rondelé	Fromage frais sucré	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Banane 	Moelleux cassis	Pomme ( <b>HVE</b> )