

Semaine n°10 : du 3 au 7 Mars 2025

Mardi gras



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Carotte râpées (BIO) ciboulette	Tartinade haricots rouges et betterave	Chou blanc vinaigrette	Salade des incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de jambon (S/PORC) Parmentier de jambon de dinde	Sauté de dinde sauce crème oignons	Clafoutis au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Steak haché sauce tomate
	***	Petits pois cuisinés	Poêlée de légumes	***	Frites
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Bûchette mi chèvre	Edam	Coulommiers
DESSERT	Poire (HVE)	Beignet de Mardi gras	Crème dessert caramel	Purée pomme (HVE) poire vanille	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte / Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon / Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

P.A. n°4

Semaine n°11 : du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri façon rémoulade	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade colorée	Salade verte	Salade de BOULGOUR (BIO) à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff	Blanquette de colin d'Alaska	Pilons de poulet sauce tex mex	Penne (BIO et local) au crémeux de haricots blancs	Chou-fleur à la parisienne S/porc à la volaille
	P.de terre (HVE) et carottes (BIO)	Riz créole	Pommes rissolées	***	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Camembert	Saint Morêt	Yaourt sucré
DESSERT	Madeleine	Banane	Purée de pomme (HVE)	Moelleux cassis	Poire (HVE)

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°5



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



#REF!

Semaine n°12 : du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave	Salade de pâtes (BIO) au pesto de poivrons	Potage de lentilles corail (HVE)	Crème de petits pois au fromage frais	Salade de riz fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Bouchées de blé panées	Pizza au fromage	Parmentier de bœuf	Colin d'Alaska pané
	Semoule	Haricots verts à l'italienne	Salade verte	façon cottage pie	P.de terre vapeur (HVE) et Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Camembert	Fromage frais aux fruits	***	Yaourt
DESSERT	Pomme (HVE)	Poire (HVE)	Banane	Moelleux Irlandais aux pommes	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz fantaisie : riz, tomate, maïs / Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil

P.A. n°1

Semaine n°13 : du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé (semoule BIO)	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon Bleu	Colin d'Alaska sauce crème aneth	Blé (BIO) aux haricots rouges à la mexicaine	Riz (BIO) à la cantonnaise	Sauté de bœuf marenço
	Pâtes coquillage	Carottes braisées	***	Riz (BIO) à la cantonnais volaille	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt Pêche	Brie	Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire (HVE)	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE)  figue sèche	Flan nappé caramel

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

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°14 : du 31 Mars au 4 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle (torsades <b>BIO local</b> )	Carotte râpée vinaigrette	Salade bavaroise	Chou blanc sauce crémeuse	Salade de RIZ ( <b>BIO</b> ), radis, tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Parmentier de lentilles corail ( <b>HVE et Local</b> )	Clafoutis tomate chèvre	Boulettes de bœuf ( <b>BIO</b> ) sauce napolitaine	Beignets de poisson
	Haricots verts	***	Poêlée de légumes	Semoule	P.de terre ( <b>HVE</b> ) et épinards béchamel ( <b>BIO</b> )
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Edam	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme ( <b>HVE</b> )	Purée pomme ( <b>HVE</b> ) rhubarbe	Banane	Moelleux griottes	Poire ( <b>HVE</b> )

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron / Salade bavaroise: p. de terre, tomate, jambon, emmental, persil/ Semoule fantaisie : Semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°15 : du 7 au 11 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Céleri ( <b>BIO</b> ) rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons S/PORC Roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis (bio et local) bolognaise de lentilles <b>BIO</b> (aromates non bio)	Saucisse de toulouse S/Porc Saucisse de volaille	Sauté de dinde à l'estragon	Dahl de pois chiches et RIZ <b>BIO</b>	Merlu blanc sauce citron
	***	Purée de p. de terre	Petits pois cuisinés	***	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Brie	Yaourt Nature	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Crème dessert caramel	Crème patissière vanille	Orange	Clafoutis aux poires	Banane

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°16 : du 14 au 18 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte aux croutons	Carotte râpée (BIO) ciboulette	Tartinade de chou rouge au fromage frais	Coquillettes (BIO) des incas	Macédoine de légumes mayonnaise
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<sup>BIO</sup> Courgettes au bœuf	Rôti de porc sauce tomate poivron  S/PORC Rôti de dinde	Jambalaya de poulet (riz BIO)	Croq blé épinards fromage	Marmite de poisson
	***	Lentilles cuisinées (HVE)	***	Chou-fleur	Semoule
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature et sucre	Camembert	***	Crème anglaise	Fraidou
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Purée pomme (HVE) cassis	Fromage blanc au coulis de fraise	Moelleux fruits rouges	Pomme (HVE)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Coquillettes des incas: pâtes, carotte, maïs, ciboulette/ Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade arlequin: p.de terre, maïs, petits pois

P.A. n°5



Semaine n°17 : du 21 au 25 Avril 2025

Lundi de Pâques

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>		Betterave (BIO) ciboulette	Salade coleslaw	Raïta de radis	Salade arlequin
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>		Cheeseburger	Colin d'Alaska pané et citron	Sauté de bœuf printanier	Penne (BIO) à la Napolitaine
		P.de terre rissolée	Mitonnée de légumes	Purée de carotte au cumin	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Edam	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Morêt
<b>DESSERT</b>		Flan vanille	Pomme (HVE)	Dessert de Pâques	Poire (HVE)

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°1



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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 28 Avril au 2 Mai 2025

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (Carotte BIO)	Concombre ciboulette	Salade de blé fantaisie 		Chou-fleur à la grecque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc  Colombo de volaille	Tajine de légumes, pois chiches, abricots secs et semoule BIO (abricots secs et aromates non bio)	Curry de poisson au lait de coco 		Raviolis
	Riz créole 	***	Haricots verts braisés		***
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré		Yaourt sucré 
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan vanille	Banane 		Kiwi 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade de blé fantaisie : tomate, blé, maïs

P.A. n°2

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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.



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