

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Melon	Betterave (HVE) vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chesseburger	Cordon Bleu	Tarte au chèvre et basilic	Mijoté de haricots blancs, tomates provençales et RIZ BIO	Merlu sauce curry
	Frites	Haricots verts (CE2)	Haricots beurre (VG)	***	Carottes (CE2)
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt	***	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Mousse au chocolat	Nectarine	Lassi à l'abricot	Moelleux aux griottes	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°1

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate	Salade de blé fantaisie	Salade de riz	Salade Verte	Salade bicolore (Carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO)	Colin meunière	Poulet rôti	Bœuf aux olives	Parmentier de Jambon
	***	Ratatouille	Petits pois (VG)	Pâtes papillons	****
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage frais
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme (HVE)	Pêche	Purée de pomme (HVE)	Fromage blanc au coulis de prunes

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.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 18 au 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carottes vinaigrette	Melon	Céleri rémoulade	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Parmentier de lentilles corail	Jambon braisé	Lasagnes à la bolognaise	Colin sauce américaine
	Carottes (CE2)	***	Courgettes (VG) béchamel	***	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	***	Emmental	Fondu président
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Crêpe au sucre	Purée pomme (HVE) mûre	Banane

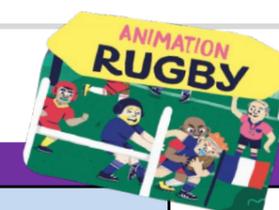
TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate/Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Cocktail du coup d'envoi: smoothie carotte, orange/ Energy bowl du XV de France: fromage blanc aux fruits rouges, céréales

P.A. n°3

Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023

Coupe du Monde de Rugby



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave (HVE) ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade arlequin	Cocktail du coup d'envoi	Coquillettes (BIO) au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf à la provençale	Penne (BIO) à la Napolitaine	Pizza au fromage	Cassoulet	Merlu sauce crème
	Semoule	***	salade verte	du Stade Ernest Wallon	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt aromatisé	***	Fraidou
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan chocolat	Banane (BIO)	Energy bowl du XV de France	Poire (HVE)

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.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée vinaigrette à l'orange (carotte BIO)	P. de terre échalote	Macédoine de légumes	Tomate vinaigrette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes (BIO) au bœuf	Beignets de poisson	Colombo de volaille	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara
	***	Carottes BIO à la crème	Boullgur	***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gouda
DESSERT	Madeleine	Banane	Liégeois vanille	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) quetsche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°5



Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

Semaine du goût : Le jardin aromatique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de courgettes au basilic	Carotte râpée BIO vinaigrette au cerfeuil	Salade de RIZ BIO, tomate ciboulette	Concombre sauce fromage blanc à l'aneth	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco coriandre aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym	Chou-fleur à la parisienne	Faboulette de lentilles jaunes BIO sauce curry	Colin sauce sauge
	Semoule	***	***	Poêlée de légumes	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais ail et fines herbes	***	Mimolette
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Banane	Moelleux citron menthe	Purée pomme verveine

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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 16 au 20 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Potage de légumes	Chou-rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rougail saucisse	Colin sauce citron	Omelette	Loubia végétarienne	Goulash de bœuf
	Riz créole	Purée de carotte	Haricots verts (CE2)	***	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature	Camembert	Edam	***
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Pomme (HVE)	Poire (HVE)	Milk shake pomme (HVE) poire vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas / Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°2

Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Radis blanc rémoulade	Potage de légumes (BIO)	Carotte râpée vinaigrette	Pâté de foie S/P coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Palette de porc braisée	Bœuf façon Baeckoffe	Merlu sauce curry
	Petits pois (VG)	***	Lentilles (HVE) cuisinées	***	Chou-fleur (CE2)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tome blanche	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Orange (HVE)	Purée pomme BIO cannelle	Mousse au chocolat	Moelleux coco	Banane

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements