



Semaine n°13 : du 28 Mars au 1er Avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc vinaigrette	Salade du chef *	Concombre	Carotte râpée BIO vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Hachis Parmentier	Beignets de poisson	Tortis bolognaise de lentilles	Marmite de poisson
	Petits pois cuisinés *	***	Haricots beurre		Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fondu président	Emmental	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois au chocolat	Kiwi	Marbré	Purée pomme rhubarbe

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef : riz, tomates, épaule, œuf dur, persil/Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

\* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°14 : du 4 au 8 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri BIO rémoulade	Salade pastourelle	Betterave	Salade verte	Salade de pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue *	Filet de colin pané citron	Paupiette de veau marengo	Estouffade de boeuf	Omelette
	Purée de pommes de terre	Carottes BIO persillées	Riz pilaf	Semoule	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Fromage blanc sucré	Cotentin	Brie	Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Poire	Flan nappé caramel	Pomme

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

**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.

P.A. n°2



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°15 : du 11 au 15 Avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Concombre	Taboulé	Carotte râpée BIO vianigrette	Salade de blé tomate oignon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de boeuf à la tomate	Chili sin carne (riz bio) 	Rôti de porc au romarin *	Emincé de dinde au curry	Colin meunière
	Coquillettes	***	Petits pois	Haricots verts	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Coulommiers
DESSERT	Pomme	Cocktail de fruits coupelle	Banane	Tarte au chocolat	Poire

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte,  
chou blanc, mayonnaise /  
Salade Marco Polo: pâtes,  
colin, poivron,  
mayonnaise

\* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°16 : du 18 au 22 Avril 2022

Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade coleslaw	Salade Marco Polo	Salade verte	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de boeuf sauce marengo	Parmentier de lentilles corail à la provençale	Lasagne bolognaise	Filet de colin sauce aurore
		Semoule	***	***	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER		Edam	Bûchette mi chèvre	Camembert	Fondu président
DESSERT		Crème dessert caramel	Compote de pomme	Liégeois chocolat	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.

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

P.A. n°4



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°17 : du 25 au 29 Avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Betterave	Concombre	Taboulé	Radis beurre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf aux olives	Filet de colin sauce crustacés	Sauté de dinde printanier	Faboulette de lentilles jaunes	Saucisse de Toulouse *
	Carottes BIO braisées	Riz BIO créole	Coquillettes	Haricots verts à la tomate	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam	Pont L'Evêque	Yaourt sucré	Vache qui rit
DESSERT	Madeleine	Poire	Compote pomme fraise	Pomme	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

\* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°18 : du 2 au 6 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade de riz	Carotte râpée BIO	Tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon	Lasagnes à la bolognaise	Colin pané	Blé à la napolitaine	Filet de colin sauce dieppoise
	Petits pois	***	Epinards à la crème	***	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Vache qui rit	Saint Paulin	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Gaufre	Cocktail de fruits coupelle

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

**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.

P.A. n°1



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES