

Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave	Salade de pommes terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade verte	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc *	Poisson meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (semoule et légumes couscous BIO)	Sauté de boeuf marenco	Riz à la cantonnaise
	Lentilles BIO à la provençale	Carottes BIO à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Cocktail de fruits coupelle	Mousse au chocolat	Purée pomme fruits rouges

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

\* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

LA BRETAGNE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade de riz poivrons maïs	Salade du Léon BIO (persil non bio)	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Nugget's de blé	Pilon de poulet sauce barbecue	Galette saucisse *	Merlu sauce bery
	***	Purée de pommes de terre	Petits pois cuisinés *	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Comté	Yaourt aromatisé	Carré fromager	Edam
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco	Poire	Crêpe au caramel beurre salé	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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge






Viande/Œuf de France



Pêche responsable










UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade verte	Salade arlequin 		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles 	Sauté de boeuf aux poivrons 	Quiche Lorraine *		
	***	Riz BIO créole	Carottes persillées		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche		
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Purée pomme griotte		

P.A. n°4

## Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave 	Tomate	Carotte rapée au maïs	Salade verte 	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq basquaise 	Parmentier de poisson (purée BIO) 	Emincé de dinde à l'estragon 	Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc au jus *
	Haricots verts persillés	***	Semoule 	***	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Fromage blanc sucré	Fraidou
DESSERT	Madeleine	Orange	Mousse au chocolat	Banane 	Purée pomme pêche

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France









Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRESTOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTESSalade arlequin: p. de  
terre, petits pois, maïs

\* contient du porc

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.

## LUNDI DE PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Taboulé (semoule BIO)	Melon	Salade verte	Concombre et tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Poisson pané citron 	Cari de lentilles et pommes de terre 	Moussaka de boeuf 	Marmite de poisson basquaise
		Epinards béchamel	***	***	Pâtes papillon 
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire 	Camembert 	Gouda	Yaourt nature sucré
DESSERT		Pêche (sous réserve)	Flan nappé caramel	Tartes abricotines	Cocktail de fruits coupelle

P.A. n°1









TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

\* contient du porc

## Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Salade italienne BIO (olives et basilic non bio)	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre, tomate, oignon vinaigrette	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc *	Merlu sauce catalane 	Paupiette de veau sauce curry	Omelette 	Chili con carne et R17 BIO 
	Boulgour 	Haricots beurre	Blé 	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt aromatisé	Rondelé nature
DESSERT	Liégeois vanille	Nectarine (sous réserve)	Pomme	Banane 	Mousse au chocolat

P.A. n°2

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles BIO à l'échalote	Melon	Salade de RIZ BIO façon niçoise	Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde crème origan	Penne BIO à la napolitaine	Jambon braisé *	Boulettes de bœuf à l'antiboise	Merlu beurre citron
	Poêlée de légumes	***	Courgettes béchamel	Purée de purée de terre	Carottes BIO persillées
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental râpé (pour penne)	Yaourt sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Purée de pomme	Moelleux pêche lavande	Abricots

P.A. n°3

## Semaine n°26 : du 27 Juin au 1er Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Concombre	Salade de pommes de terre BIO échalote	Radis beurre	Salade de BLE BIO estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf	Saucisse sauce rougail *	Tarte chèvre basilic	Couscous de légumes BIO (épices non BIO)	Beignets de poisson citron
	***	Riz BIO pilaf	Pêlé môle provençal	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais nature	Tomme blanche	Pont l'Evêque	Edam
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Pêche	Moelleux chocolat	Banane

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable


 UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

 TOUT SAVOIR SUR  
 NOS RECETTES

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic / Salade de blé estival: blé, concombre, menthe / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

\* contient du porc

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.

## Semaine n°27 : du 4 au 8 Juillet 2022

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur à la grecque	Carotte râpée vinaigrette	Courgettes râpées	Salade de riz	Betterave
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cheese burger	Faboulettes de lentilles corail	Sauté de dinde à l'ancienne	Jambon blanc *	Paëlla de poisson
	Frites ketchup	Ratatouille	Coquillettes	Chips	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cotentin	Brie	Gouda	Vache qui rit
DESSERT	Nectarine	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Gaufre	Pêche

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

\* contient du porc

## Semaine n°28 : du 11 au 15 Juillet 2022

Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Melon		Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de volaille	Cheese burger	Coquillettes bolognaise de lentilles		Merlu basquaise
	Petits pois	Frites ketchup	***		Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Emmental		Yaourt nature sucré
DESSERT	Abricots	Flan vanille	Tarte aux griottes		Compote pomme abricot

P.A. n°1

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France










Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## Semaine n°29 : du 18 au 22 Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate 	Crêpe au fromage	Lentilles BIO à l'échalote	Betterave 	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue *	Colin pané citron	Paupiette de veau marengo	Riz à la cantonnaise 	Estouffade de bœuf 
	Pommes rissolées	Ratatouille	Poêlée de légumes	***	Pâtes papillons 
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré	Cotentin	Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT	Crème dessert caramel	Banane 	Abricots	Pomme 	Mousse au chocolat














TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastorelle: pâtes, tomate, poivron


\* contient du porc


P.A. n°2

## Semaine n°30 : du 25 au 29 Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, poivrons, maïs	Concombre 	Salade pastorelle	Salade verte 	Saucisson sec * 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes 	Palette de porc * 	Bœuf aux olives 	Colin meunière 
	Courgettes à la tomate	***	Petits pois 	Purée de purée de terre	Carottes BIO persillées
PRODUIT LAITIER	Edam 	Cantal ou comté 	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Nectarine	Fromage blanc aux fruits rouges	Cookies	Compote pomme fraise	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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## Semaine n°31 : du 1er au 5 Août 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Melon	Salade de pommes de terre nicarde	Salade verte	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise	Curry de lentilles corail et Riz	Pizza au fromage	Cordon bleu	Beignets de poisson citron
	***	***	Ratatouille	Haricots verts	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Saint Nectaire	Camembert	Edam
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Prunes	Tarte abricotines	Pêche

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive / semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

\* contient du porc

## Semaine n°32 : du 8 au 12 Août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée BIO vinaigrette	Haricots verts échalote	Concombre	Salade italienne	Tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Colin sauce catalane	Boulettes de bœuf	Nuggets de blé	Rôti de porc *
	***	Semoule	Riz Bio créole	Petits pois	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie	Fromage blanc sucré	Fraidou
DESSERT	Barre bretonne	Nectarine	Mousse au chocolat	Pomme	Compote pomme abricot

P.A. n°5

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## Semaine n°33 : du 15 au 19 Août 2022



Assomption

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Melon	Salade de blé fantaisie	Salade verte	Courgette râpée vinaigrette à l'origan
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boullgour aux pois chiches et ratatouille	Nugget's de volaille	Lasagnes à la bolognaise	Parmentier de poisson
		***	Haricots beurre	***	***
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert	Emmental
DESSERT		Moelleux chocolat	Pomme	Crème dessert vanille	Compote pomme abricot

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

\* contient du porc

## Semaine n°34 : du 22 au 26 Août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate	Taboulé	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Merlu sauce tandoori	Boulettes d'agneau à la catalane	Omelette	Cheese burger
	Lentilles BIO	Carottes BIO persillées	Riz BIO créole	Mitonnée de légumes	Frites ketchup
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
DESSERT	Flan chocolat	Prunes	Nectarine	Banane	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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable











UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



0

Semaine n°35: du 29 Août au 2 Septembre 2022

Rentrée scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé estivale	Melon	Semoule fantaisie	Betterave 	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	ordon bleu 	Chili sin carne (riz BIO) 	Jambon braisé sauce barbecue *	Tortis BIO bolognaise	Poisson pané 
	Pêlé môle provençal	***	Haricots verts 	***	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Edam 	Cantal ou comté 	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Camembert 
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Fourrandise abricot	Prunes	Pêche



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade de blé estivale :  
blé, concombre, menthe  
/ Semoule fantaisie:  
semoule, tomate, maïs

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

\* contient du porc  
**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES