












Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou Haricots verts BIO vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise 		Potage de potiron ou Salade fantaisie	Salade orientale
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Colin d'Alaska sauce normande 		Carottes, crème BIO curcuma 	Emincé de dinde tandoori 
	Plat complet	Blé 		Semoule aux pois chiches	Chou-fleur persillé
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou		Camembert	Fromage frais sucré
 DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pomme	Galette des rois	Pomme 	








TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri râpé, raisins de corinthe, pommes cubes / Salade orientale: riz, œufs durs, poivrons

\* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave BIO ciboulette nature ou potage de légumes		Carotte BIO râpée vinaigrette au curry	Pâté de foie *
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf bourguignon 	Croq végétarien 		Saucisse sauce rougail *	Beignets de poisson 
	Coquillettes 	Purée de pommes de terre		Riz créole 	Haricots beurre braisés
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Saint Nectaire 		Petit moulé nature	Yaourt sucré
 DESSERT	Flan caramel	Poire	Moelleux ananas ou à la banane (à confirmer)	Banane 	

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

## Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Potage de légumes ou salade coleslaw		Potage de potiron ou Salade verte nature	Pizza au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		Bœuf à l'orientale	Colin d'Alaska sauce agrumes
	Petits pois cuisinés	(Semoule BIO)		Tortis	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Saint Morêt	Saint Paulin		Emmental	Brie
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat		Purée de pomme	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Semoule fantasie: semoule, tomate, maïs

\* contient du porc

P.A. n°3

## Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule fantasie	Potage de légumes ou céleri rémoulade		<b>Chou chinois à la coriandre</b>	Coquillettes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Rôti de porc à l'ancienne *		<b>Riz</b>	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	Lentilles cuisinées		<b>à la cantonnaise *</b>	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président		<b>Edam</b>	Petit moulé nature
DESSERT	Pomme	Flan vanille		<b>Purée pomme mangue</b>	Poire

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/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



0

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2025



Chandeleur



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Chou rouge rémoulade au balsamique ou potage de légumes		Potage de potiron ou salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin d'Alaska sauce safranée	Nuggets de blé		Parmentier de bœuf	Pomme de terre
	Blé	Tortis BIO sauce napolitaine		au potiron	à la savoyarde *
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda		Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Purée pomme vanille		Crêpe de la chandeleur	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade tricolore : pâtes, poivron, olives / Duo d'hiver: radis blanc, carotte râpée

\* contient du porc

P.A. n°5

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

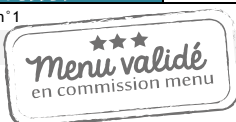
Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de légumes ou Haricots verts vinaigrette	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes		Céleri rémoulade BIO ou potage de potiron	Salade de pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de	Boulettes au bœuf sauce tomate		Poulet rôti	Colin d'Alaska meunière
	lentilles BIO (aromates non bio)	Purée de pommes de terre		Petits pois cuisinés	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert		Emmental	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		Gaufre liégeoise	Compote pomme ananas ©

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



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

## Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade antillaise (riz BIO)		Potage de potron ou macédoine mayonnaise	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin d'Alaska sauce crème citron échalote		Goulash de bœuf	Croq végétarien
	Plat complet	Haricots beurre braisés		Semoule	Farfalles BIO à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou		Brie	Vache qui rit
DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi		Pomme	Flan vanille

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri râpé, raisins de corinthe, pommes cubes / Salade antillaise: riz, poivron, ananas

\* contient du porc

## Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légume ou Salade fantaisie		Betterave nature	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles		Tortis	Beignets de poisson
	Poêlée de légumes	à la provençale		à la bolognaise	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pont l'Evêque		Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Purée pomme cannelle	Poire

P.A. n°3

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

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

## Semaine n°10 : du 3 au 7 Mars 2025

Mardi gras



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature <span>BIO</span>	Carotte râpées BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette	Salade des incas <span>BIO</span>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Emincé de dinde sauce crème oignons		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) <span>VEGÉ</span>	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Plat complet	Petits pois cuisinés		(Semoule BIO)	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Edam	Tomme blanche
DESSERT	Pomme	<b>Beignet de Mardi gras</b>	Purée pomme poire vanille	Orange <span>BIO</span>	

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

\* contient du porc

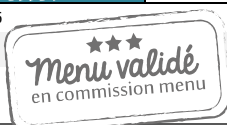
## Semaine n°11 : du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise		Salade verte nature	Salade de boulgour à la marocaine <span>BIO</span>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff	Blanquette de colin d'Alaska		Garniture de bolognaise de lentilles (aromates non bio) <span>VEGÉ</span>	Chou-fleur
	Carottes braisées <span>BIO</span>	Riz créole <span>BIO</span>		Tortis BIO	à la parisienne*
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette		Saint Morêt <span>BIO</span>	Yaourt sucré <span>BIO</span>
DESSERT	Muffin chocolat	Banane <span>BIO</span>	Mousse au chocolat	Poire	

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



0

Semaine n°12 : du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature  ou potage de légumes	Salade de pâtes tricolores		Salade de petits pois à la menthe	Salade de riz fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Bouchées de blé panées		Parmentier de bœuf	Colin d'Alaska pané
	Semoule	Haricots verts à l'italienne		façon cottage pie	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie		Fraidou	Yaourt sucré
DESSERT	Pomme	Poire	Pain Irlandais aux pommes	Orange	

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

\* contient du porc

Semaine n°13 : du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Taboulé (semoule BIO)		Chou rouge aux raisins	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Colin d'Alaska sauce crème aneth		Riz	Sauté de bœuf marengo
	Macaronis BIO	Carottes braisées		à la cantonnaise *	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Kiwi	Poire	Purée pomme figue sèche	Flan nappé caramel	

P.A. n°2

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














UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade pastourelle 	Carotte râpée BIO vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade de RIZ BIO, radis, tomate
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Parmentier		Boulettes de bœuf sauce napolitaine 	Colin d'Alaska sauce citron 
	Haricots verts braisés	 de lentilles corail		Semoule 	Epinards béchamel
 PRODUIT LAITIER	Fondu président	Edam		Tomme blanche	Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Pomme	Liégeois au chocolat	Cocktail de fruits	Poire	












P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron

\* contient du porc

## Semaine n°15 : du 7 au 11 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Céleri BIO rémoulade		Concombre nature	Saucisson à l'ail * 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Saucisse de Toulouse*		Dahl de pois chiches 	Poisson pané et citron 
	Plat complet	Purée de pommesde terre		Riz créole 	Carottes crème curcuma
 PRODUIT LAITIER	Edam	Brie		Saint Nectaire 	Petit moulé nature
 DESSERT	Orange	Flan vanille	Tarte aux poires	Kiwi 	

P.A. n°4

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

Semaine n°16 : du 14 au 18 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte aux croutons nature	Macédoine de légumes mayonnaise		Coquillettes BIO des incas	Carotte râpée BIO ciboulette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Courgettes aux bœuf	Marmite de poisson		Croq blé épinards fromage	Rôti de porc sauce tomate poivron *
	***	Semoule		Haricots beures braisés	Lentilles cuisinées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Fraidou		Gouda	Camembert
<b>DESSERT</b>	Gaufre	Pomme	Banane	Purée pomme cannelle	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

\* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°17 : du 21 au 25 Avril 2025



Lundi de Pâques

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>		Betterave nature		Raïta de radis	Salade arlequin
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>		Bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)		Sauté de bœuf printanier	Colin d'Alaska meunière
		Tortis		Purée de carotte au cumin	Mitonnée de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Emmental		Brie	Saint Morêt
<b>DESSERT</b>		Crème dessert caramel		Dessert de Pâques	Poire

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



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

1er Mai



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Salade bicolore (Carotte BIO)	Concombre ciboulette nature			Chou-fleur vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc *	Tajine de légumes, pois chiches, abricots secs (abricots secs et aromates non bio)				Raviolis de bœuf
	Riz créole	Semoule				Plat complet
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit moulé nature				Yaourt sucré
DESSERT	Pomme	Flan vanille			Kiwi	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

\* contient du porc