

















TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Taboulé	Radis beurre	Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées vinaigrette 	Pâté de campagne			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Croq végétarien 	Rôti de porc au romarin * 	Bœuf stroganof 	Colin meunière			
 PRODUIT LAITIER	Mitonnée de légumes	Riz créole 	Petits pois	Coquillettes 	Purée de brocolis			
 DESSERT	Emmental 	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé 	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert 			
	Cocktail de fruits coupelle	Flan nappé caramel	Banane	Purée pomme	Poire			

Salade Marco Polo:
pâtes, surimi, poivron,
mayonnaise / Salade
fantaisie: céleri, pomme,
raisins secs

P.A. n°3

* contient du porc

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Betterave nature 	Salade verte nature	Salade Marco Polo	Salade fantaisie	Salade de riz, tomate, maïs			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf marengo 	Parmentier de lentilles corail 	Quiche lorraine * 	Tandoori de volaille 	Filet de colin sauce aurore 			
 PRODUIT LAITIER	Semoule 	***	Salade verte 	Carottes braisées 	Haricots beurre			
 DESSERT	Yaourt sucré	Edam 	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Vache qui rit 			
	Pomme	Crème dessert vanille	Compote de pomme 	Dessert de Pâques 	Orange 			

P.A. n°4

*** validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. 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.



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Concombre à la menthe nature	Betterave nature	Radis beurre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de blé	Palette de porc *	Lasagnes à la bolognaise	Merlu sauce crustacés	
PRODUIT LAITIER	Petits pois au jus	Haricots blancs à la tomate	***	Riz pilaf	
DESSERT	Yaourt sucré	Pont L'Evêque	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	
	Pomme	Compote pomme fraise	Poire	Mousse au chocolat	

P.A. n°5

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs /
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

* contient du porc

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature	Salade pastourelle	Carottes râpées BIO vinaigrette	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon	Hachis Parmentier	Pizza au fromage	Blé à la napolitaine	Colin sauce dieppoise
PRODUIT LAITIER	Haricots verts	***	Courgettes colorées	***	Boulgour
DESSERT	Yaourt aromatisé	Gouda	Saint Paulin	Fraidou	Fromage blanc sucré
	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Tarte aux poires	Compote de pomme

P.A. n°1

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



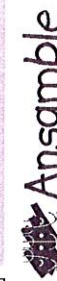
Label rouge



Viande/Cœur de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade verte nature	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière citron	Couscous de poulet	Sauté de boeuf marenco	Riz à la cantonnaise
PRODUIT LAITIER	Purée de pommes de terre	Carottes BIO à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
DESSERT	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré
	Flan vanille	Poire	Pomme	Mousse au chocolat	Muffin vanille pépites chocolat

Semoule fantaisie:
semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°18 : du 1er au 5 Mai 2023

Fête du travail

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Coquillettes BIO au basilic	Semoule fantaisie	Carotte et céleri vinaigrette	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Pilon de poulet sauce barbecue	Penne au crémeux de lentille corail	Beignet de poisson	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	***	Petits pois cuisinés lardons *	***	***	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Yaourt aromatisé	Pomme	Poire	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits coupelle

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



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES