













Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Velouté de patate douce au curry	Salade de pâtes tricolores	Salade verte au maïs	Pâté de campagne (SP) Coupelle de volaille
	Poulet rôti 	Tajine de légumes aux figues et semoule <b>BIO</b> aux pois chiches 	Sauté de porc au caram  (SP) sauté de dinde	Boulettes de bœuf à l'aigre doux 	Colin Pané
	Poêlée de légumes	***	Carottes <b>(VG)</b> persillées	Riz créole 	Chou romanesco et brocolis
	Emmental 	Pavé 1/2 sel	Yaourt	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert 
	Pomme <b>(HVE)</b>	Liégeois chocolat	Banane 	Purée pomme <b>(HVE)</b> betterave	Poire

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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°3

Barre bretonne & yaourt aux fruits



Bleu Blanc Cœur

Pain barre chocolat & poire 



Plat végétarien

Pain céréale confiture abricot & jus d'orange



Label rouge

Pain miel & fromage blanc



Viande/Œuf de France

Céréales & lait



Pêche responsable

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

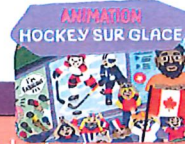
 **Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



0

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées <b>BIO</b> ciboulette	Potage de légumes <b>BIO</b>	Salade western	Salade de chou crémeuse	Semoule fantaisie <b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles <b>BIO</b> (aromates non bio) <b>VÉGÉ</b>	Emincé de dinde tandoori	Quiche lorraine (S/P) Tarte Fromages	Pâté chinois Québécois	Filet de colin sauce aurore
	***	Blé <b>BIO</b>	Salade verte	***	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt	Bûchette mi chèvre	Fondu président	Coulommiers
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) agrumes	Pancake au sirop d'érable	Banane <b>BIO</b>

P.A. n°4 Pain + chocolat jus d'orange Pain confiture de fraise + kiwi Pain de campagne, confiture et yaourt aromatisé Pain + Saint Morêt Crêpe au chocolat & fromage blanc

Salade western: haricots rouges maïs / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Pâté chinois Québécois: parmentier p. de terre, maïs, bœuf / Salade colorée: carotte, chou rouge

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes <b>BIO</b>	Céleri rémoulade	Chou-fleur à la grecque	Salade colorée	Coquille <b>BIO</b> au Basilic <b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf printanier	Merlu sauce crustacés	Poulet rôti	Parmentier de jambon	Chili sin Carné
	Carottes braisées <b>BIO</b>	Coquille <b>BIO</b>	Purée de p. de terre	****	****
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Camembert <b>BIO</b>	Saint Morêt <b>BIO</b>	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Poire	Mousse au chocolat	Purée de pomme (coupelle)	Banane <b>BIO</b>

P.A. n°5 Pain barre chocolat & poire Pain céréale confiture abricot & orange Barre bretonne & yaourt nature + sucre Pain miel & pomme Céréales & lait Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Label rouge Viande/Œuf de France Pêche responsable

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.

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



Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024

PÂQUES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Betterave <b>BIO</b> vinaigrette à la framboise	Salade de lentilles ( <b>HVE</b> )	Radis râpé sauce fromage blanc	Salade de riz, tomate, maïs <b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise	Pizza au fromage	Couscous de légumes <b>BIO</b> (aromates non bio)	Colin meunière
PRODUIT LAITIER		***	Haricots verts ( <b>VG</b> )	***	Courgettes béchamel
DESSERT		Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré
		Pomme ( <b>HVE</b> )	Banane <b>BIO</b>	<b>Dessert de Pâques</b>	Smoothie pomme ( <b>VG</b> ) orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°1

Pain complet + chocolat & orange

Pain d'épice & yaourt aromatisé

Pain + miel & poire

Pain confiture de prunes & jus de pomme

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	Chou-fleur vinaigrette	Salade fantaisie	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis <b>BIO</b>	Colin sauce curcuma	Blé <b>BIO</b> aux haricots rouges à la mexicaine	Sauté de porc au jus (S/P) Sauté de dinde au jus	Sauté de bœuf marroquin
	à la parisienne (S/P) à la parisienne Volaille	Carottes braisées <b>BIO</b>	***	riz <b>BIO</b>	Purée de p. de terre <b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt nature sucré	Emmental <b>BIO</b>	Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Poire	Pomme ( <b>HVE</b> )	Purée pomme ( <b>HVE</b> ) rhubarbe	Mousse au chocolat

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°2

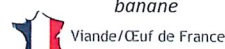
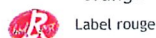
Pain au chocolat et lait

Céréales + lait

Pain confiture de prunes & orange

Pain céréale + chocolat & banane

Pain miel & fromage blanc aux fruits



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



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

## Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate vinaigrette	Pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigre	Salade de RIZ <b>BIO</b> , radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail	Clafoutis tomate chèvre	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Colin pané
	Haricots verts ( <b>VG</b> )	***	Epinards béchamel	Semoule	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme ( <b>HVE</b> )	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée pomme ( <b>HVE</b> ) fraise	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°3

Pain de campagne confiture & jus d'orange

Pain barre chocolat & pomme

Sablé des Flandres & yaourt aux fruits

Pain confiture & kiwi

Crêpe au chocolat & lait

## Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave <b>BIO</b> ciboulette	Céleri <b>BIO</b> rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail (S/P) Roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes <b>BIO</b> bolognaise	Saucisse de Toulouse (S/P) Saucisse de volaille	Emincé de dinde à l'estragon	Dahl de pois chiches et RIZ <b>BIO</b>	Merlu sauce citron
	***	Purée de p. de terre	Petits pois ( <b>CE2</b> ) cuisinés	***	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme ( <b>HVE</b> )	Flan vanille	Orange	Clafoutis aux poires	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

Pain confiture fraise & kiwi

Pain au chocolat & jus de raisin

barre bretonne + yaourt aromatisé

Céréales & lait

Pain complet confiture d'abricots et orange

Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Label rouge

Viande/Œuf de France

Pêche responsable

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

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES