

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 5 au 9 Février 2024

JOURNÉE MONDIALE  
DES LÉGUMINEUSES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz <b>BIO</b> )	Potage de légumes <b>BIO</b>		Salade verte <b>BIO</b>	Salade vitaminée (carotte <b>HVE</b> )
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Beignets de poisson <b>BIO</b>		Merguez sauce tomate	Parmentier de lentilles à la patate douce <b>VEGÉ</b>
	Carottes <b>BIO</b>	Epinards sauce crème		Légumes couscous / Semoule	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie		Fromage frais ail et fines herbes	Saint Paulin
DESSERT	Orange	Banane <b>BIO</b>		Moelleux aux pommes	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade exotique: riz **BIO**, maïs, ananas / Salade vitaminée: carotte **BIO**, chou chinois vinaigrette à l'orange / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade western: haricots rouges maïs/ Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Tortilla: omelette aux p. de terre

P.A. n°3

Semaine n°07 : du 12 au 16 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Céleri rémoulade		Chou blanc vgte <b>BIO</b>	Salade pastourelle <b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de dinde		Pâtes bolognaise de lentilles <b>BIO</b> <b>VEGÉ</b>	Merlu sauce tandoori <b>BIO</b>
	Carottes <b>BIO</b>	Haricots verts		***	Purée de pdt <b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président		Yaourt <b>BIO</b>	Camembert
DESSERT	Purée pomme ( <b>coupelle</b> )	Beignet de Mardi Gras		<b>LOCAL</b> Pomme ( <b>HVE</b> )	Orange

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°4



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

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Semoule fantaisie		Salade coleslaw (Carottes HVE)	Potage Dubarry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Merlu sauce curry		Tortis <b>BIO</b> sauce napolitaine	Sauté de porc oignons caramélisés Sauté de dinde sauce oignons caramélisés (S/porc)
	***	Pomme vapeur (HVE) et Poêlée de légumes		***	Haricots vert
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Rondelé		Mimolette	Yaourt nature
DESSERT	Madeleine	Banane		Moelleux cassis	Pomme (HVE)

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

P.A. n°5

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

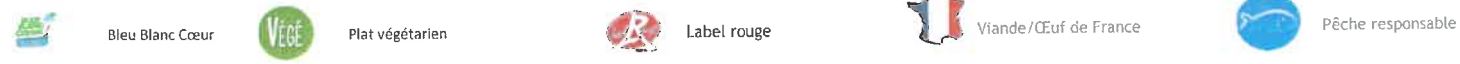
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Choux rouge vinaigrette	Potage de légumes		Céleri rémoulade	Coquillettes <b>BIO</b> au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Dahl de lentilles locales et riz <b>BIO</b>		Colin pané	Sauté de bœuf mironton
	Pdt sautées			Epinards à la crème	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Coulommiers		Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Pomme (HVE) du verger	Madeleine		Moelleux ananas coco	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°1



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



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carotte râpée (HVE) vinaigrette	Chou blanc au raisins		Potage de légumes	Céleri remoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse (Bio) Saucisse de volaille	Colins sauce citron		Steak haché sauce tomate	Tajine de légumes
	Lentilles (HVE) cuisinées	Coquillettes		Frites	Semoule
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou		Brie	Camembert
DESSERT	Pomme	Banane		Fruit	Purée pomme poire

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive/ Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

BIO

LOCAL

Menu validé en commission menu

