



Semaine n°11 : du 15 au 19 Mars 2021

Escapade gourmande en Suisse



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betteraves vinaigrette <b>B</b>	Taboulé	Lentilles à l'échalote	Salade verte emmental	Salade coleslaw <b>B</b>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Croq végétarien <b>A</b>	Paupiette de veau sauce curry	Sauté de bœuf printanier	Croziflette au jambon	Colin meunière citron
	Pâtes macaroni	Chou-fleur	Carottes persillées	***	Purée de pommes de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Cotentin	Gouda <b>B</b>	Yaourt nature sucré	Petit suisse	Vache qui rit
<b>DESSERT</b>	Kiwi	Pomme	Orange	Gâteau suisse	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°2

Semaine n°12 : du 22 au 26 Mars 2021

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge  
le bœuf servi est une viande label rouge  
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de pommes de terre échalote	Concombre ciboulette <b>B</b>	Salade riz	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu de volaille	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes <b>A</b>	Rôti de porc au jus	Bœuf bourguignon	Filet de colin sauce bercy
	Haricots verts	***	Petits pois	Coquillettes <b>B</b>	Carottes persillées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental <b>B</b>	Bûchette mi chèvre	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de guérande	Brie
<b>DESSERT</b>	Poire	Mousse au chocolat	Fourrandise	Purée de pommes	Banane <b>B</b>

**L Local**  
Les sautés de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet (Aveyron)"  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



#NOM ?

Semaine n°13 : du 29 Mars au 2 Avril 2021



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes <b>B</b>	Carottes râpées	Salade de blé fantaisie	Salade verte	Salade pastorelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Pâtes bolognaise de lentilles <b>A</b>	Pizza au fromage	Sauté de dinde au paprika	Colin meunière citron
	***	***	Haricots beurre	Mitonnée de légumes	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Edam <b>B</b>	Fromage blanc sucré	Camembert <b>B</b>	Rondelé
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Dessert de Pâques	Kiwi <b>B</b>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade pastorelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°4

Semaine n°14 : du 5 au 9 Avril 2021

Mardi DE Pâques  
le bœuf servi est une viande label rouge  
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Salade verte <b>B</b>	Salade de riz, tomate, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Filet de colin pané	Poulet rôti	Lasagne bolognaise	Nuggets de blé <b>A</b>
		Pâtes coquillettes <b>B</b>	Lentilles au curry	***	Petits pois <b>B</b>
PRODUIT LAITIER		Gouda	Brie	Petit fromage frais	Rondelé
DESSERT		Mousse au chocolat	Crème dessert caramel	Madeleine	Pomme

**L Local**

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°5



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE  
AU PLUS PRÉS DES TERRITOIRES

#NOM ?

Semaine n°15 : du 12 au 16 Avril 2021



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc mayonnaise	Taboulé	Concombre ciboulette	Carottes râpées <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin sauce bretonne	Pâtes lentilles tomates <b>A</b>	Marmite de poisson
	Haricots verts	Pommes rissolées	Mitonnée de légumes	***	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert <b>B</b>	Fromage blanc sucré	Emmental <b>B</b>	Fondu président
DESSERT	Poire <b>B</b>	Flan nappé caramel	Kiwi	Tarte normande	Liégeois chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomates, dés de jambon

P.A. n°1

Semaine n°16 : du 19 au 23 Avril 2021

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri remoulade	Salade de pâtes tricolore	Betteraves ciboulette	Salade du chef	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue	Filet de colin sauce bretonne	Couscous boulettes d'agneau	Omelette <b>A</b>	Sauté de bœuf provençal
	Macaroni	Carottes persillées	***	Petits pois	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré	Cotentin	Fromage frais sucré	Brie
DESSERT	Crème dessert vanille	Madeleine	Poire	Banane	Mousse au chocolat

**L Local**

Les sautés de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#NOM ?

Semaine n°17 : du 26 au 30 Avril 2021



Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Concombre vinaigrette	Salade arlequin	Carottes râpées	Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tomate	Chili sin carne <sup>A</sup>	Palette de porc au jus	Bœuf aux olives	Colin meunière
	Poêlée de légumes	***	Ratatouille	Coquillettes	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel	Tomme
DESSERT	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Fourrandise à la fraise	Purée pomme	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons /Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise  
Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons /  
Salade arizona : riz, tomates, petits pois, maïs, emmental

P.A. n°3

Semaine n°18 : du 3 au 7 Mai 2021

Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage rouge  
Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette <sup>B</sup>	Salade verte	Salade Western	Salade coleslaw	Salade arizona
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Sauté de porc au miel épicé	Rôti de dinde au jus	Croq végétarien <sup>A</sup>	Filet de colin sauce aurore
	***	Boulgour <sup>B</sup>	Courgettes persillées	Lentilles <sup>B</sup>	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Edam
DESSERT	Kiwi	Flan chocolat	Compote pomme banane coupelle	Crème dessert vanille	Banane <sup>B</sup>

**L Local**  
Les sautés de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur" Bousquet "(Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°4



Circuits courts/ Produits locaux

maison bio

Alternatif



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



#NOM ?

Semaine n°21 : du 24 au 28 Mai 2021



Mardi : **ENTECOTE**  
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de lentilles	Crêpe au fromage	Salade verte <b>B</b>	Betteraves <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Paupiette de veau au jus	Colin meunière citron	Lasagne bolognaise <b>A</b>	Riz à la cantonnaise <b>A</b>
		Pêcle mêle provençal <b>B</b>	Carottes	***	***
PRODUIT LAITIER		Cotentin	Yaourt nature sucré	Gouda	Fromage blanc sucré
DESSERT		Crème dessert vanille	Poire sous réserve	Kiwi sous réserve	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 31 Mai au 4 Juin 2021

Mardi :  
le bœuf servi est une viande label rouge  
Mardi :  
le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Western	Carottes râpées <b>B</b>	Salade de blé fantaisie	Concombre vinaigrette	Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tomate origan	Pâtes sauce napolitaine <b>A</b>	Jambon braisé	Boulettes de bœuf à la provençale	Filet de colin sauce bercy
	Haricots verts	***	Courgettes béchamel	Pommes rissolées	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental <b>B</b>	Fondou président	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Abricots	Fromage blanc aux fruits	Gauffre liégeoise	Purée de pommes <b>B</b>	Banane <b>B</b>

**L** Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio **A** Alternatif



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

#NOM ?

Semaine n°23 : du 7 au 11 Juin 2021



Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage sans antibiotique ni hormone de croissance  
 Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage sans antibiotique ni hormone de croissance

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Melon	Salade arlequin	Salade verte <b>B</b>	Salade de pâtes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux olives	Rougail de saucisse	Cordon bleu	Croq végétarien <b>A</b>	Beignets de poisson citron
	Boullgour <b>B</b>	Riz pilaf <b>B</b>	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Tomme blanche	Coulommiers	Edam
DESSERT	Abricots	Flan nappé caramel	Nectarine (sous réserve)	Fourrandise à l'abricot	Poire <b>B</b>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 14 au 18 Juin 2021

Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage sans antibiotique ni hormone de croissance  
 Mardi : le bœuf servi est une viande d'élevage sans antibiotique ni hormone de croissance

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette <b>B</b>	Céleri rémoulade	Taboulé	Tomate vinaigrette <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Couscous de poisson	Sauté de dinde à l'estragon	Nuggets de blé <b>A</b>	Rôti de porc
	***	***	Pâtes papillons	Mitonnée de légumes	Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré <b>B</b>	Cotentin	Brie	Fromage frais sucré	Vache qui rit
DESSERT	Madeleine	Pêche	Mousse au chocolat	Purée de pommes <b>B</b>	Abricots

**L Local**  
 Les sautés de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°5



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



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

#NOM ?

Semaine n°25 : du 21 au 25 Juin 2021

Escapade gourmande  
en Grèce



Mardi : le boeuf servi est une viande d'élevage sans antibiotique  
Mardi : le boeuf servi est une viande d'élevage sans antibiotique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Melon <b>B</b>	Salade de pommes de terre, tomate oignons	Concombre à la féta	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Tortis bolognaise	Colin pané citron	Moussaka	Marmite de poisson
	Petits pois	***	Haricots verts persillés	***	Riz créole <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Carré fromager	Gouda	Délice de fromage blanc à la grecque	Fraidou
DESSERT	Pomme <b>B</b>	Crème dessert chocolat	Compote pomme fraise coupelle	Sablé amende citron	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 28 Juin au 2 Juillet 2021

Mardi : le boeuf servi est une viande d'élevage sans antibiotique  
Mardi : le boeuf servi est une viande d'élevage sans antibiotique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte <b>B</b>	Salade de blé tomate maïs	Pâtes au basilic	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc aux poivrons	Filet de colin sauce catalane	Omelette <b>A</b>	Boulettes d'agneau sauce provençale	Chili con carne
	Purée de pommes de terre	Carottes <b>B</b>	Pêlé mêlé provençal	Boullgour	***
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Emmental
DESSERT	Flan vanille	Abricots	Madeleine	Pêche <b>B</b>	Mousse au chocolat

**L** Local

Les sautés de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°2



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio **A** Alternatif



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





#NOM ?

Semaine n°27 : du 5 au 9 Juillet 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Local

Les sautés de boeuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent

Mardi :  
 le boeuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Tomates vinaigrette <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">B</span>			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Mardi : le boeuf servi est une viande label rouge Croq végétarien <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">A</span>	Cheese burger			
	Mardi : le boeuf servi est une viande label rouge Lentilles	Frites ketchup			
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">B</span>	Vache qui rit			
DESSERT	Nectarine	Fourrandise à la fraise			