

Montbarrier

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2025

Epiphanie



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	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
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou		Semoule aux pois chiches	Chou-fleur persillé
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pomme		Galette des rois	Pomme

Salade fantaisie : cèleri 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
PRODUIT LAITIER	Emmental	Saint Nectaire		Riz créole	Haricots beurre braisés
DESSERT	Flan caramel	Poire		Petit moulé nature	Yaourt sucré
				Moelleux ananas ou à la banane (à confirmer)	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°899/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2



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°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

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

* contient du porc

	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 LAITIÉ	Saint Morêt	Saint Paulin		Emmental	Brie
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat		Purée de pomme	Banane

P.A. n°3

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

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

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°06 : du 3 au 7 Février 2025



Chandeleur



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave BIO ciboulette nature	Chou rouge rémoulade au balsamique ou potage de légumes		Potage de potiron ou salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette
	Colin d'Alaska sauce safranée	Nuggets de blé		Parmentier de bœuf	Pomme de terre
	Blé	Tortis BIO sauce napolitaine		au potiron	à la savoyarde *
	Fromage frais sucré	Gouda		Fraidou	Yaourt aromatisé
	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
	Velouté de légumes ou Haricots verts vinaigrette	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes		Céleri rémoulade BIO ou potage de potiron	Salade de pâtes tricolore
	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
	Yaourt sucré	Camembert		Emmental	Fromage frais au sel de Guérande
	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 SAINÉ & NATURELLE AU PLUS PRES 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	VENREDI
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	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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	

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°3



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°10 : du 3 au 7 Mars 2025

Mardi gras

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature 	Carotte râpées BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette	Salade des incas 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier 	Emincé de dinde sauce crème oignons 		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) 	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	Beignet de Mardi gras		Purée pomme poire vanille	Orange 





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

P.A. n°4

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 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff 	Blanquette de colin d'Alaska 		Garniture de bolognaise de lentilles (aromates non bio) 	Chou-fleur
	Carottes braisées 	Riz créole 		Tortis BIO	à la parisienne*
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette		Saint Morêt 	Yaourt sucré 
DESSERT	Muffin chocolat	Banane 		Mousse au chocolat	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°5



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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



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 
PRODUIT LA TIER	Saint Paulin	Haricots verts à l'italienne 		façon cottage pie	Julienne de légumes
DESSERT	Pomme	Brie		Fraidou	Yaourt sucré 
		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 
PRODUIT LAITIER	Macaronis BIO	Carottes braisées 		à la cantonnaise *	Purée de pommes de terre
DESSERT	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Emmental 
	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

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

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.

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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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
ENTRÉE		Betterave nature		Raïta de radis	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)		Sauté de bœuf printanier	Colin d'Alaska meunière
PRODUIT LAITIER		Tortis		Purée de carotte au cumin	Mitonnée de légumes
		Emmental		Brie	Saint Morêt
DESSERT		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

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



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	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

Salade bicolore: carotte, radis

* contient du porc