

ECOLE DE LACOURT ST PIERRE

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betteraves		Coquillettes au basilic	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf	Parmentier de poisson		Omelette	Palette de porc sauce provençale *
	Carottes BIO persillées	***		Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER				Yaourt aromatisé	
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes			Compote pomme fraise

Salade bicolore: carotte, radis

\* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature		Melon	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf à la tomate		Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule + sauce		***	Riz créole + sauce
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré				Fromage blanc sucré
DESSERT		Flan nappé caramel		Moelleux au chocolat	Couppelles de cocktail de fruits

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.

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

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE LACOURT ST PIERRE

Semaine n°39 : du 26 au 30 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Tomate nature	Salade pastourelle		Concombre à la menthe	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cassoulet *	Colin meunière citron		Falafels	Estouffade de bœuf
	***	Carottes Bio persillées		Courgettes au zaatar	Purée de pommes de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Yaourt aromatisé			Fromage blanc aux fruits
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat			Gâteau à la fleur d'oranger	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

\* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Taboulé ( semoule BIO)				Saucisson à l'ail *
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Colombo de volaille	Curry de légumes et RIZ BIO		Tex Mex de bœuf au cumin	Colin sauce bercy
	Petits pois	*** + sauce		Coquillettes + sauce	Epinards à la crème
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Cantal		Cotentin	
<b>DESSERT</b>		Liégeois vanille		Purée pomme vanille	Banane

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.

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

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



ECOLE DE LACOURT ST PIERRE

Semaine n°41 : du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine du goût : Balade automnale et légumes oubliés



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betterave nature	Duo carotte BIO et radis blanc			Pâté forestier *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (plat complet)	Penne BIO au crémeux de patate douce et lentilles corail <b>VÉGÉ</b>		Rôti de porc sauce pomme figue *	Merlu sauce crème
	***	*** + sauce		Haricots beurre	Mitonnée d'automne (carotte, panais)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé <b>BIO</b>			Camembert	
DESSERT		Fromage blanc à la crème de marrons		Fondant chocolat potiron	Kiwi <b>BIO</b>

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron /

\* contient du porc

Semaine n°42 : du 17 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes ou macédoine mayonnaise		Salade pastourelle	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf	Colin sauce armoricaine		Nuggets de blé <b>VÉGÉ</b>	Saucisse de Toulouse *
	Carottes BIO persillées	Riz créole + sauce <b>BIO</b>		Chou-fleur au curcuma	Lentilles <b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré				Edam <b>BIO</b>
DESSERT	Madeleine	Pomme		Banane <b>BIO</b>	Purée pomme

P.A. n°5

**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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements





TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Crêpe au fromage				Carottes râpées BIO ciboulette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti	Chili con carne et Riz BIO		Farfalles BIO au curry de pois chiches	Marmite de poisson
	Petits pois cuisinés lardons *	*** + sauce jus		*** + sauce	Blé + sauce
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Brie		Vache qui rit	
<b>DESSERT</b>		Crème dessert chocolat	Tarte Normande	Couilles cocktail de fruits	

P.A. n°1

\* contient du porc



C'est Halloween!

Toussaint

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes ou Céleri rémoulade (céleri BIO)			Salade de pâtes tricolores	Potage de légumes ou macédoine de légumes
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Parmentier haricots rouges patate douce			Omelette	Goulash de bœuf
	***			Poelée de légumes	Semoule + sauce
<b>PRODUIT LAITIER</b>					Gouda
<b>DESSERT</b>	Flan nappé caramel			Banane	

P.A. n°2

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.

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

\*\*\*  
Menu validé  
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE LACOURT ST PIERRE

Semaine n°45 : du 7 au 11 Novembre 2022

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Pâté de foie *		Betterave nature 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de carotte, lentilles corail et RIZ BIO 	Colin sauce citron		Sauté de bœuf stroganoff 	Tortis + sauce 
	*** + sauce	Purée d'haricots verts			
DESSERT	Liegeois vanille	Banane 		Pomme	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

\* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°46 : du 14 au 18 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Salade verte 			Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage 	Lasagne bolognaise		Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés 	Poisson pané 
	Petits pois au jus	***		Poêlée de légumes	Blé + sauce 
DESSERT	Yaourt aromatisé	Banane 		Comté 	Gauffre au chocolat

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.

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

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Potage de légumes ou Haricots verts BIO échalote		Raïta de carotte	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise		Poulet tikka massala	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non BIO)
	***	Boulgour + sauce		Riz créole + sauce	*** + sauce bolo
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré		***	
DESSERT	Madeleine			Lassi mangue cardamome	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raïta de carotte: carotte, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron /Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

\* contient du porc

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Boulettes de bœuf sauce piquante		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Blanquette de poisson
	Haricots verts	Purée de pommes de terre		*** + sauce	Riz créole + sauce
PRODUIT LAITIER				Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan vanille		Tarte au flan	Purée de pommes

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.

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

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE LACOURT ST PIERRE

Semaine n°49 : du 5 au 9 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betterave nature	Lentilles échalote		Chou rouge vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde *	Poisson pané		Bœuf bourguignon	Riz à la cantonnaise
	***	Poêlée de légumes		Coquillettes + sauce	*** + sauce jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				Cantal
DESSERT		Clémentines		Liégeois chocolat	Couppelles de cocktail de fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°2

\* contient du porc

Semaine n°50 : du 12 au 16 Décembre 2022

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Paté de campagne ou potage de légumes	Carotte râpée vinaig			Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille	Nugget's de blé			Merlu sauce américaine
	***	Chou fleur béchamel			Haricots beurre
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Purée pomme poire	Crème dessert vanille		Banane	

**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.

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

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements