



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Macédoine de légumes mayonnaise			Salade orientale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Colin d'Alaska sauce normande		Carottes, crème BIO curcuma	Emincé de dinde tandoori
	Plat complet	Blé		Semoule aux pois chiches	Chou-fleur persillé
PRODUIT LAITIER	Gouda			Camembert	Fromage frais sucré
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pomme		Galette des rois	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade orientale: riz, œufs durs, poivrons

* contient du porc

P.A. n°1



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette			Carotte BIO râpée vinaigrette au curry	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf	Croq végétarien		Saucisse sauce rougail *	Beignets de poisson
	Coquillettes	Purée de pommes de terre		Riz créole 	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire			Yaourt sucré
DESSERT	Flan caramel	Poire		Moelleux ananas ou à la banane (à confirmer)	

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°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

LACOURT ST PIERRE

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes ou salade coleslaw			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 LAITIER	Saint Morêt			Emmental	
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat	Purée de pomme	Banane	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

Nouvel an chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Potage de légumes ou céleri rémoulade			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 LAITIER	Yaourt sucré			Edam	
DESSERT		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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

LACOURT ST PIERRE

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2025



Chandeleur



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Chou rouge rémoulade au balsamique ou potage de légumes		Potage de potiron ou salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin d'Alaska sauce safranée	Nuggets de blé		Parmentier de bœuf	Pomme de terre
	Blé	Tortis BIO sauce napolitaine		au potiron	à la savoyarde *
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré				
DESSERT	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
ENTRÉE		Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes			Salade de pâtes tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Boulettes au bœuf sauce tomate		Poulet rôti	Colin d'Alaska meunière
	Yaourt sucré	Purée de pommes de terre		Petits pois cuisinés	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER				Emmental	
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat		Gaufre liégeoise	Compote pomme ananas ©

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.

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade antillaise (riz BIO)			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				Brie	
DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi	Pomme	Flan vanille	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légume ou Salade fantaisie			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				Fromage frais au sel de Guérande	
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 PRES DES TERRITOIRES

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

Mardi gras



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature BIO	Carotte râpées BIO ciboulette			Salade des incas BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Emincé de dinde sauce crème oignons		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) VÉGÉ	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Plat complet	Petits pois cuisinés		(Semoule BIO)	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Edam	
DESSERT		Beignet de Mardi gras		Purée pomme poire vanille	Orange BIO



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				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) VÉGÉ	Chou-fleur
	Carottes braisées BIO	Riz créole BIO		Tortis BIO	à la parisienne*
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette			
DESSERT	Muffin chocolat	Banane BIO		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



V 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



LACOURT ST PIERRE

Semaine n°12 : du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		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
	Semoule	Haricots verts à l'italienne		façon cottage pie	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin				
DESSERT	Pomme	Poire			Pain Irlandais aux pommes

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		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	Boulettes de bœuf
	Macaronis BIO	Carottes braisées		à la cantonnaise *	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Yaourt aromatisé			Fromage frais sucré
DESSERT	Kiwi				

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

LACOURT ST PIERRE

Semaine n°14 : du 31 Mars au 4 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Carotte râpée BIO 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				Tomme blanche	
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	VENDREDI
ENTRÉE		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				
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

LACOURT ST PIERRE

Semaine n°16 : du 14 au 18 Avril 2025



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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Coquillettes des incas: pâtes, carotte, maïs, ciboulette

* 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				Raïta de radis	
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
DESSERT		Emmental		Dessert de Pâques	Saint Morêt
		Crème dessert caramel		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



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°18 : du 28 Avril au 2 Mai 2025

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Concombre ciboulette nature			
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				Yaourt sucré 
DESSERT	Pomme	Flan vanille		Kiwi	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES