CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Melon		***	Carottes râpées vinaigrette (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis (BIO)	Couscous de légumes aux pois chiches (VÉGÉ)		Saucisse de Toulouse	Filet de colin sauce au curry
	À la bolognaise	Semoule		Haricots blancs à la tomate	Riz créole (BIO)
PRODUIT LAITIER	Fromage frais nature	***		Edam	Yaourt nature sucré
DESSERT	Fruit de saison	Glace		Pomme	***

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Concombre vinaigrette	Pastèque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis	Croq blé épinard fromage (VÉGÉ)		Tajine de poulet aux raisins secs et miel	Marmite de poisson à la basquaise
	Parmentier	Ratatouille		Purée de carottes (BIO)	Semoule
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé		***	Fromage blanc
DESSERT	Milk shake pêche et vanille	***		Far Breton maison	Barre Bretonne

P.A. n°2

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°38 : du 18 au 22 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée (salade, maïs, croûtons)	Toast tomate oignon		Semoule fantaisie (semoule, tomate, maïs, mimolette)	Carotte râpée vinaigrette BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pasta à la carbonara	Sauté de bœuf marengo		Poisson pané et citron	Dahl lentilles corail (épices non bio) Végé & BIO
	***	Petits pois cuisinés		Courgettes colorées	Riz BIO
PRODUIT LAITIER	***	Petit fromage frais ail et fines herbes		***	Brie
DESSERT	Ile flottante	Banane BIO		Crème chocolat maison (lait bio)	***

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Cocktail du coup d'envoi: smoothie carotte, orange/ ***Energy bowl du XV de France:*** fromage blanc aux fruits rouges, céréales

Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023

Coupe du Monde de Rugby

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw (chou blanc et carotte)	Concombre à la crème		Cocktail du coup d'envoi	Betterave rouge mimolette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson	Pizza végétarienne maison Végé		Cassoulet	Boulettes au bœuf sauce tomate
	***	***		du Stade Ernest Wallon	Penne
PRODUIT LAITIER	Gouda	***		***	
DESSERT	Poire	Compote pomme ananas		Energy bowl du XV de France	Yaourt aromatisé

P.A. n°4

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Iceberg croûtons maïs aux agrumes	Tomate vinaigrette		Pâté de foie	Salade coleslaw (carotte et chou blanc bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz à la cantonnaise (BIO)	Gratin de courgettes au bœuf		Colin meunière	Tajine de légumes aux abricots secs (VÉGÉ)
	***	***		Purée de brocolis	Semoule (BIO)
PRODUIT LAITIER	***	Flan vanille		Crème anglaise	Carré fromager
DESSERT	Banane	Madeleine		Gâteau au chocolat	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

Semaine du goût : Le jardin aromatique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de courgettes au **basilic**	Cervelas, vinaigrette au cerfeuil		Chou blanc, vinaigrette à la menthe (BIO)	Concombre sauce fromage blanc à l'aneth (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco **coriandre** aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au **thym**		Filet de colin sauce sauge	Omelette
	Semoule (BIO)	***		Haricots beurre	Farfalles à la sauce tomate et aux herbes de provence
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Emmental		***	Mimolette
DESSERT	***	Mousse au chocolat		Moelleux au citron	Purée de pomme

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°42 : du 16 au 20 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte / fromage	Œuf dur mayonnaise		Friand	Rosette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Porc au paprika	Nuggets de blé (VÉGÉ)		Sauté de poulet aux poivrons	Filet de colin sauce américaine
	Riz créole (BIO)	Purée d'épinards		Carottes braisées (BIO)	Blé (BIO)
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé		***	Edam
DESSERT	Fromage blanc	Poire		Salade de fruits frais	Pomme

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Bonnes vacances !				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Vacances

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI *C'est Halloween!*	MERCREDI *Toussaint*	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage au potiron ou betterave BIO		Chou blanc vinaigrette (BIO)	Semoule fantaisie (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel (Bleu Blanc Cœur)	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes (Végé)		Lasagnes à la bolognaise	Colin pané
	Blé (BIO)	***		***	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Compote tous fruits	Orange		Flan vanille	Pomme

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade antillaise : riz BIO, poivron, ananas

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte (BIO)	Potage de légumes ou macédoine (BIO)	Chou rouge vinaigrette (BIO)	Salade antillaise (riz BIO)	Carotte râpée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf (Viande/Œuf de France)	Colin sauce dieppoise (Pêche responsable)	Tortis BIO au poulet sauce crème	Bouchées de blé panées (Végé)	Cassoulet
	***	Boulgour (BIO)	***	Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane (BIO)	Smoothie pomme BIO betterave

P.A. n°5

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 — Végé : Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°46 : du 13 au17 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Céleri sauce fromage blanc	Coquillettes BIO au basilic (BIO)	Potage de potiron ou chou-fleur vinaigrette	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce piquante	Tarte au fromage	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma (VÉGÉ)	Blanquette de poisson
	Petits pois cuisinés	Purée de p. de terre (BIO)	Epinards béchamel	***	Riz créole (BIO)
PRODUIT LAITIER	Brie	***	***	Vache qui rit	Fromage frais sucré
DESSERT	Pomme (BIO)	Yaourt brassé aux fruits	Banane (BIO)	Moelleux poire et pépites de chocolat	Purée de pommes

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : carotte, chou rouge, radis blanc / Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

Etats Unis

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte ou potage de légumes (BIO)	Taboulé (semoule BIO)	Potage crécy ou haricots verts vinaigrette (BIO)	**Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)**	Tartinade de betterave au fromage frais (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la parisienne	Colin meunière	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili (VÉGÉ)	**Cheesburger**	Riz à la cantonnaise (VÉGÉ & BIO)
	***	Poêlée de légumes	***	**Potatoes**	***
PRODUIT LAITIER	Camembert (BIO)	Fondu président	Yaourt aromatisé	***	Saint Paulin
DESSERT	Liégeois chocolat	Orange	Poire	**Milkhake à la vanille**	Pomme

P.A. n°2

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	P. de terre BIO sauce tartare	Céleri rémoulade	Salade exotique (riz BIO)	Potage de légumes ou macédoine BIO	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio) VÉGÉ	Chou-fleur à la parisienne	Bœuf bourguignon	Merlu sauce américaine
	Carottes braisées BIO	***	***	Coquillettes BIO	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Petit fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Brie	Gouda
DESSERT	Clémentine	Flan vanille ou œuf au lait	Kiwi	Purée de pomme	Banane BIO

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz exotique: riz BIO, ananas, maïs

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betterave BIO	Chou rouge vinaigrette BIO	Lentilles BIO à l'échalote	Carotte râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes bio mayonnaise au paprika
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO VÉGÉ	Pizza	Poulet rôti	Colin sauce hollandaise
	***	***	Salade verte	Haricots verts	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	***	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Purée pomme ananas canelle	Semoule au lait BIO	Pomme BIO

P.A. n°4

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 — VÉGÉ Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou macédoine (BIO)	Salade vendéenne	Salade de riz antillaise (riz BIO)	Salade verte (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons (Viande/Œuf de France)	Merlu sauce armoricaine (Pêche responsable)	Emincé de dinde au curry (Viande/Œuf de France)	Croq blé épinards fromage (VÉGÉ)	Pommes de terre à la savoyarde
	Carottes (BIO)	Semoule	Macaronis (BIO)	Petits pois cuisinés	***
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme (BIO)	Flan vanille	Orange	Smoothie pomme mangue

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (REPAS DE NOEL)	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté carotte panais ou haricots verts vinaigrette	Chou blanc râpé vinaigrette (BIO)	Semoule fantaisie (BIO)		Carotte râpée ciboulette (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO (VÉGÉ)	Raviolis de bœuf	Clafoutis au potiron		Colin sauce bretonne
	***	***	Poêlée de légumes		Blé (BIO)
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Emmental râpé	Brie		Fondu président
DESSERT	Poire	Yaourt brassé aux fruits	Banane (BIO)		Purée pomme BIO 4 épices

P.A. n°1

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°52 : du 25 au 29 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage	Potage de légumes ou betterave BIO	Salade des incas BIO	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Beignets de poisson	Parmentier de haricots rouges VÉGÉ	Omelette Végé & BIO	Coquillettes bolognaise BIO
		Haricots beurre au curcuma	***	Epinards à la crème	
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Gouda	Coulommiers	***
DESSERT		Clémentine	Kiwi	Pomme	Milk shake pomme poire vanille

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas, riz, carotte, maïs / Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

Vacances

Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes ou macédoine BIO	Carotte râpée vinaigrette BIO	Salade verte ou potage de potiron	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tarte au fromage VÉGÉ	Jambon braisé	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Merlu sauce normande
		Poêlée de légumes	Lentilles cuisinées	Riz pilaf BIO	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fraidou	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT		Orange	Mousse au chocolat	Purée pomme agrumes	Banane BIO

P.A. n°3

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

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