

MENU ST RUSTICE

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette à l'orange	Tomate vinaigrette		Taboulé (semoule BIO)	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes d'agneau sauce tomate	Parmentier de lentilles corail à la Provençale 		Emincé de dinde crème origan 	Colin d'Alaska meunière
	Pommes rissolées	***		Carottes BIO braisées	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert 		Yaourt nature sucré	Fondu président
 DESSERT	Crème dessert caramel	Pomme	Banane 	Smoothie carotte abricot	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre ciboulette		Radis rondelles sauce fromage blanc ciboulette	Coquillettes BIO au basilic 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'Orientale 	Saucisse sauce rougail		Croq Basquaise 	Colin d'Alaska sauce crème 
	Semoule 	Riz créole 		Ratatouille	Purée d'épinards
 PRODUIT LAITIER	Edam	Brie		***	Fraidou
 DESSERT	Pomme	Flan chocolat	Clafoutis aux quetsches	Nectarine	

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

MENU ST RUSTICE

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Pomme de terre échalote		Tomate vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson		Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara
	***	Carottes braisées		***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
DESSERT	Madeleine	Banane	Prunes	Purée de pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigrette	TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE	Concombre tzatziki	Betterave BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tandoori	Omelette sauce Napolitaine		Moussaka	Colin d'Alaska sauce Hollandaise
	Haricots verts	Purée de pomme de terre		***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie		Petit moulé nature	Mimolette
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Moelleux aux amandes	Banane	

P.A. n°1

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENU ST RUSTICE

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)	Pommes de terre à l'aneth		Tomate mozzarella	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	TORTIS BIO au crème de haricots blancs à la provençale	Colin d'Alaska pané		Riz à la Cantonaise	Bœuf aux olives
	***	Ratatouille		***	Frites
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé		***	Edam
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane		Fromage blanc aromatisé	Smoothie pomme poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise
Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs
Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

P.A. n°2

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Concombre ciboulette		Salade verte aux croutons	Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		Bœuf façon Baeckeoffe	Colin d'Alaska sauce Basquaise
	Petits pois au jus	***		***	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers		Emmental	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Orange	Crème dessert vanille		Purée pomme raisins secs	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/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



MENU ST RUSTICE

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

VEGETARIEN

FÊTE DU GOÛT
DES COULEURS
EN ÉPICES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Salade vitaminée (carotte BIO)		Macédoine mayonnaise	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika	Poulet sauce coco coriandre		Riz BIO au curry de pois chiches et carottes	Colin d'Alaska sauce safranée
	Tortis BIO	Semoule BIO		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Gouda		Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré
DESSERT	Flan chocolat	Purée pomme vanille		Moelleux façon pain d'épices	Pomme BIO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange

P.A. n°4

Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

VACANCES

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

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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENU ST RUSTICE

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Toussaint



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs

P.A. n°1

Semaine n°45 : du 4 au 10 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la pomme	Semoule fantaisie		Soupe au chou-fleur, potiron et lait de coco	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Colin d'Alaska sauce crème curcuma		Riz à la Cantonnaise	Cassoulet
	***	Julienne de légumes		***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert		Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Orange		Poire	Milkshake à la vanille

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENU ST RUSTICE

Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Velouté de potiron		Salade coleslaw	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tajine de légumes, pois chiches, raisins secs et semoule BIO (raisins secs et aromates non bio)		Bœuf façon Bourguignon	Colin d'Alaska sauce citron
PRODUIT LAITIER		***		Coquillettes	Haricots beurre braisés
DESSERT		Gouda		Brie	Pavé 1/2 sel
		Flan nappé caramel		Purée de pomme	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes BIO	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron		Céleri sauce fromage blanc curry	Salade de PATES BIO basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO		Sauté de porc à l'ancienne	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	***	***		Petits pois au jus	Chou-romanesco et brocolis
DESSERT	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque		***	Fraidou
	Orange	Mousse au chocolat		Clafoutis aux poires	Pomme

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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



MENU ST RUSTICE

Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade de RIZ BIO Antillaise		Chou-fleur sauce Piccalilli	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Colin d'Alaska sauce crustacés		Boulettes de bœuf sauce carbonnade	Rôti de porc au jus
	Carottes BIO à la crème	Haricots beurre braisés		Pommes rissolées	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré		Edam	Saint Moret
DESSERT	Clémentine	Pomme		Gaufre Liégeoise	Milkshake chocolat

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou-fleur sauce Piccalilli: chou fleur sauce à base de vinaigre, moutarde, curcuma
 Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange
 Salade de RIZ BIO Antillaise : Riz BIO, poivron, ananas
 Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage crécy	Taboulé (semoule BIO)		Velouté au potiron	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti sauce pomme raisin		Tortis BIO bolognaise de lentilles	Curry de poisson au lait de coco
	Riz créole	Poêlée de légumes		***	Blé
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Brie		Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine		Orange	Purée pomme crème de marron

P.A. n°1

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



V 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

MENU ST RUSTICE

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge BIO rémoulade au balsamique	Potage de lentilles corail		Céleri sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Colin d'Alaska sauce Bretonne		Chili sin carne	Bœuf mironton
	Purée de pomme de terre	Carottes braisées		(Riz bio)	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré		Cantal	Fondu président
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire		Purée pomme ananas	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastorelle BIO : pâtes, tomate, poivron
Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois, vinaigrette orange
Salade des incas BIO : Riz, carotte, maïs

P.A. n°2

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des Incas	Potage crécy			Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)			Colin d'Alaska sauce Normande
	***	***			Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé			Brie
DESSERT	Pomme	Poire		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/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENU ST RUSTICE

Semaine n°52 : du 23 au 29 Décembre 2024

VACANCES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4

Semaine n°01 : du 30 décembre au 5 Janvier 2025

VACANCES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements