

Le Porc Français

SEMAINE 45

03/11/2025

Nouvelle recette

Bleu Blanc Cœur

AU

07/11/2025





			Menta Vegeta wert	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
Salade d'endives et carottes BIO	Céleri remoulade		Œufs durs en salade	Macédoine mayonnaise
Bolognaise de bœuf BIO Pesco-végétarien: Egréné végétal	Blanquette de poulet à l'ancienne Pesco-végétarien: Boulette de soja sauce à l'ancienne		Lasagne de légumes	Filet de lieu noir frais sauce romarin
Torsades BIO et fromage râpé	Riz		Eddagne de regulies	Haricots verts extra fins BIO
Camembert BIO	St Nectaire		Petit suisse BIO	Cantal
Compote de pomme	Crème aux œufs		Flan pâtissier	Tartes aux pommes BIO
Pain (Boulanger Roannais) Légende	Pain (Boulanger Roannais)	egen	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)
	Pêche Œufs responsable Plein Air		Viande Bovine Indication Géograph Française (VBF) Protégé (IGP)	Local
	/olaille Plat végétarien	Haute Valeur CE2 Cert Environnementale (HVE)	tification Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef

Pv Pesco-végétarien



Agriculture Biologique Europe

Le Porc

Français

Française

Bleu Blanc Cœur

SEMAINE 46

10/11/2025

AU

14/11/2025

Région

Ultrapériphérique (RUP)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
Potage de chou blanc	FÉRIÉ		Betterave vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrett
Nuggets de pois chiches BIO	M.		Pot au feu Pesco-végétarien: Omelette sauce	Filet de colin sauce citron
Pommes risollées et ketchup	Onembre ARMISTICE 1918		tomate	Gratin de céréales et légume
Tomme grise			St Nectaire	Carré frais
Fromage blanc coulis fruits rouges			Moelleux au chocolat	Orange BIO
Pain (Boulanger Roannais) Légende	Pain (Boulanger Roannais) Pain (Boulanger Roannais) Remination MATHEEU Remination M		Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)

CE2 Certification

Environnementale de niveau 2

Haute Valeur

(HVE)

Pv Pesco-végétarien

Environnementale

végétarien

Nouvelle recette

Recette du chef

SEMAINE 47



Le Porc

Français

17/11/2025

Nouvelle recette

Bleu Blanc Cœur

AU

21/11/2025



GOUT / PARTAGE / PROXIMITE	Menu Vegetarien			Le goût de bien vivre
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Coleslaw BIO	Salade verte BIO vinaigrette et croûtons		Carottes râpées BIO vinaigrette citronée	Salade de perles aux olives
Rôti de veau sauce aux champignons <u>Pesco-végétarien</u> : Falafels aux champignons	Omelette BIO aux herbes		Steak haché Roannais au jus Pesco-végétarien: Haché végétal et jus de légumes	Filet de merlu frais à l'aneth
Gratin de chou-fleur BIO	Haricots plats		Riz	Pôelée de légumes
Emmental BIO	Brie		Yaourt à boire BIO	Gouda BIO
Cake vanille	Riz au lait		Pomme BIO au four	Tarte au citron
Pain (Boulanger Roannais) Légende	Pain (Boulanger Roannais) Pain (Boulanger Roannais) Remi MATHIE Rem	U	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)
Label Pêc Rouge resp	he Œufs ponsable Plein Air	Appellation d'Origine Viar Protégée (AOP) Frai	nde Bovine Indication Géographique nçaise (VBF) Protégé (IGP)	Local
Agriculture Vola Biologique Europe Fran	nille Plat pçaise végétarien (Haute Valeur CF2 Certifica Environnementale (HVE)	Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef

Pv Pesco-végétarien



SEMAINE 48

24/11/2025

AU

28/11/2025



			Menu Vegeuruen	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
Chou chinois & bettraves sauce soja	Potage de carottes BIO		Cœurs de palmiers & maïs vinaigrette	Feuilleté fromage
Sauté de bœuf sauce crème Pesco-végétarien: Quenelle sauce crème	Poulet grillé sauce tandoori Pesco-végétarien: Filet de flétan sauce tandoori		Œuf béchamel	Loup frais à aïoli
Petits pois extra fins aux oignons	Blé BIO aux petits légumes		Epinards BIO	Légumes aïoli (Pommes de terre, carottes et haricots verts)
Comté	Bûchette mi-chèvre		Petit suisse nature et sucre	Brie BIO
Compote pomme BIO et banane BIO	Orange BIO		Marbré et crème anglaise	Clémentine
Pain (Boulanger Roannais) Légende	Pain (Boulanger Roannais) Pain (Boulanger Roannais) Reminantitus Remi	ede	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais) Pain (Boulanger Roannais)





Agriculture

Label

Biologique Europe

Bleu Blanc Cœur



responsable



Œufs Plein Air

Nouvelle recette

végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)

Protégée (AOP)

Appellation d'Origine



Pesco-végétarien



CE2 Certification

Viande Bovine Française (VBF)

Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)

Protégé (IGP)

Indication Géographique



Local



Recette du chef



Le Porc

Français

Bleu Blanc Cœur

Nouvelle recette

SEMAINE 49

01/12/2025

AU

05/12/2025





			Mente Vegeta tien	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
Salade mâche BIO vinaigrette	Betteraves mayonnaise		Salade de perles	Pizza de fromage
Carbonara aux lardons Pesco-végétarien: Carbonara de poisson	Couscous bœuf Pesco-végétarien: Boulettes végétariennes		Cocotte de lentilles oeufs à l'indienne	Cabillaud frais sauce aurore
Penne BIO et fromage râpé	Légumes couscous et semoule BIO			Pépinettes safranées aux petits légumes
Fourme d'Ambert	Yaourt BIO à boire		Camembert BIO	Chanteneige BIO
Pomme BIO	Mousse au chocolat		Crème dessert pralinée	Orange BIO
Pain (Boulanger Roannais) Légende	Pain (Boulanger Roannais)	T .	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)
	Pêche responsable Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Indication Géograph Française (VBF) Protégé (IGP)	ique (Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française Plat végétarien	Haute Valeur CE2 Cert Environnementale (HVE)	ification Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef

Pesco-végétarien

Le Porc

Français

SEMAINE 50

08/12/2025

AU

12/12/2025



Menu Végétarien LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
Potage de vermicelles	Chou-fleur sauce cocktail		Salade verte BIO vinaigrette	Carottes rapées BIO vinaigrett
Quenelles sauce tomates	Chili con carne Pesco-végétarien: Chili sin carne		Rôti de dinde Pesco-végétarien: Pané fromage épinards	Brandade de poisson
Poélée de légumes	Riz BIO		Flageolets	
Tomme de Savoie	Livarot		Yaourt nature BIO	Munster
Kiwi BIO	Orange BIO		Praluline	Compote de pomme BIO à la canr
Pain (Boulanger Roannais) Légende	Pain (Boulanger Roannais)	opers	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)
Label Pêc Rouge Reche resp	he Œufs ponsable Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	/iande Bovine Indication Géographiq Française (VBF) Protégé (IGP)	Local

Pv Pesco-végétarien

Nouvelle recette

Bleu Blanc Cœur





Le Porc

Français

15/12/2025

Nouvelle recette

Bleu Blanc Cœur

AU

19/12/2025



Menu	√égétarien
1-(0/000	* cycou our

			'Menu Vegetarien	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/12/2025 Macédoine vinaigrette	16/12/2025 Salade d'haricots verts	17/12/2025	18/12/2025 Salade de blé	Jus d'orange BIO Mousse crevette avocat et son toast
Sauté de bœuf au jus Pesco-végétarien: Filet de colin au thym	Poulet rôti au thym Pesco-végétarien: Omelette au ketchup		Tarte aux légumes	Saumon frais sauce citron
Brocolis BIO vapeur	Frites		Mâche vinaigrette	Gratin dauphinois
Fourme d'Yssingeaux	Carré de l'Est		Faisselle	Carré frais
Riz au lait	Pomme BIO		Banane	Bûche patissière Clémentine et papillottes
Pain (Boulanger Roannais) Légende	Pain (Boulanger Roannais)	TI.	Pain (Boulanger Roannais)	erik Soulangerie - Pätiss
Label Pêc Rouge resp	he Œufs ponsable Plein Air		de Bovine Indication Géographique çaise (VBF) Protégé (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe Vola Fran	nille Plat végétarien (Haute Valeur Environnementale (HVE) CE2 Certificat Environnementale	ion Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef

Pv Pesco-végétarien