

MENUS SIVOM

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Betterave vinaigrette	Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis bolognaise BIO (aromates non BIO)	Poisson pané
PRODUIT LAITIER				***	Purée de courgette
DESSERT				Yaourt aromatisé	Camembert
				Pomme	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°3

Semaine n°36 : du 5 au 9 Septembre 2022

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Salade Arlequin	Concombre ciboulette	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO figues (épices non bio)	Tarte au fromage	Poulet rôti	Colin sauce crème
PRODUIT LAITIER	Riz créole	***	Salade verte	Petits pois BIO au jus	Haricots beurre
DESSERT	Yaourt nature sucré	Emmental	Pavé 1/2 sel	Brie	Edam
	Purée pomme	Flan vanille	Nectarine	Clafoutis BIO aux griottes	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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS SIVOM

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betterave vinaigrette	Courgettes râpées et poivrons vinaigrette à l'origan	Coquillettes BIO au basilic	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson (purée BIO)	Chili sin carne	Omelette	Palette de porc sauce provençale
	Carottes	***	***	Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Cotentin	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes	Crème dessert chocolat	Poire	Purée pomme fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis
Salade de blé estival : blé, concombre, menthe
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade verte	Salade de blé estival BIO (menthe non bio)	Concombre	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Sauté de bœuf à l'aigre douce	Colin pané citron	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule	Purée de brocolis	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Tomme grise	Pont L'Evêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Fondant chocolat courgette	Purée de pomme

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS SIVOM

Semaine n°39 : du 26 au 30 Septembre 2022

La Jordanie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	 Tomate vinaigrette	 Salade pastourelle	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la menthe	 Céleri rémoulade au curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet	Colin meunière citron	 Blé BIO à la Napolitaine	 Falafels	 Estouffade de bœuf
	***	 Carottes	***	Courgettes au zaatar	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Fraidou	St Paulin
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger	Fromage blanc aux fruits ind

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade Vendéenne : chou blanc, raisin

P.A. n°2

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	 Salade verte	 Carotte râpée vinaigrette	Salade Vendéenne	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Colombo de volaille	 Curry de légumes et RIZ BIO	Chou-fleur à la parisienne	 Tex Mex de bœuf au cumin	Colin sauce berycy
	Petits pois	***	***	 Coquillettes	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	 Emmental	 Cantal	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie
DESSERT	Pomme	Compote fraise coupelle	Crêpe au sucre	Purée pomme 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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



MENUS SIVOM

Semaine n°41 : du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine du goût : Balade automnale et légumes oubliés



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	* Velouté au butternut	Duo carotte BIO et radis blanc	BIO Salade de riz, poivron, maïs	BIO Chou rouge vinaigrette	Pâté forestier
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier BIO (aromates non bio)	VEG Penne BIO au crémeux de patate douce et lentilles corail	VEG Clafoutis tomate BIO mozzarella (aromates non bio)	Rôti de porc sauce pomme figue	Merlu sauce crème
	***	***	Blettes à la provençale	Haricots beurre	Mitonnée d'automne (carotte, panais)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Mimolette
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la crème de marrons	Purée pomme coing Coupelle	Fondant chocolat potiron	BIO Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz: riz, tomate, maïs
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade colorée: carotte, chou rouge
Velouté à la Thai: carotte oignon poivron coriandre

P.A. n°4

Semaine n°42 : du 17 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	BIO Salade verte	Macédoine	Céleri rémoulade	BIO Salade pastourelle	BIO Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	FR Bœuf bourguignon	Colin sauce Armoricaïne	FR Emincé de dinde au paprika	VEG Nuggets de blé	Saucisse de Toulouse
	BIO Carottes	BIO Riz créole	BIO Purée de p. de terre	Chou-fleur au cucruma	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondou président	Carré fromager	Fromage frais sucré	Edam
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan vanille	BIO Banane	Purée pomme quetsche

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS SIVOM

Semaine n°43 : du 24 au 28 Octobre 2022

Vacances scolaire

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage	 Salade Arlequin	Concombre au fromage blanc	Carottes râpées BIO ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Pignons de poulet	 Chili con carne et RIZ BIO	 Pizza au fromage	 Farfalles BIO au curry de pois chiches	 Marmite de poisson
	 Petits pois au jus	***	Salade verte	***	 Blé
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	 Cantal	***	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Poire	Crème dessert chocolat	 Banane	Clafoutis aux pommes BIO (vanille non bio)	Compote tous fruits

P.A. n°1



Semaine n°44 : du 31 Octobre au 4 Novembre 2022

Vacances scolaire

C'est Halloween!

Toussaint

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO)		Salade Antillaise (riz bio)	Coquillettes BIO au basilic	 Macédoine de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Parmentier haricots rouges patate douce		Beignets de poisson	 Omelette	 Goulash de bœuf
	***		Haricots beurre	Poelée de légumes	 Semoule
 PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel		Fromage frais sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Gouda
 DESSERT	Flan nappé caramel		Poire	 Banane	Pomme

P.A. n°2

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS SIVOM

Semaine n°45 : du 7 au 11 Novembre 2022

	VEGETARIEN				Armistice
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	* Velouté de légumes	Pâté de foie	BIO P. de terre échalote	BIO Betterave vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	VEGÉ Colombo de carotte, lentilles corail et RIZ BIO	Colin sauce citron	Palette de porc	Sauté de bœuf stroganoff	
	***	Purée d'haricots verts	Chou-fleur béchamel	BIO Tortis	
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Camembert	Fromage blanc sucré	Edam	
DESSERT	Compote fraise coupelle	BIO Banane	Poire	Pomme	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
Salade western: haricots rouges, maïs

P.A. n°3

Semaine n°46 : du 14 au 18 Novembre 2022

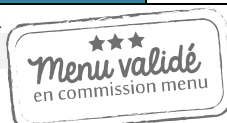
	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	BIO Macédoine	BIO Semoule fantaisie	Salade western	BIO Chou blanc	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	VEGÉ Omelette	VEGÉ Tarte au fromage	Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés	Merlu sauce crustacés
	***	Petits pois au jus	BIO Salade verte	Poêlée de légumes	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Bûchette mi chèvre	Pont l'Evêque	Gouda
DESSERT	Orange	BIO Banane	Crème dessert caramel	Moelleux aux poires	BIO Pomme

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 majoritaire 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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS SIVOM

Semaine n°47 : du 21 au 25 Novembre 2022



L'Inde

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	 Salade verte	 Haricots verts échalote	 Chou rouge vinaigrette	Raïta de carotte	 * Potage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise	Jambon braisé	Poulet tikka massala	 Portis bolognaise de lentilles BIO (aromates non BIO)
	***	 Boulgour	Pommes rissolées	 Riz	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt sucré	Coulommiers	***	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Mousse au chocolat	Lassi mangue cardamome	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°5

Semaine n°48 : du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

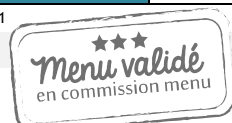
VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	 Salade de blé aux petits légumes	Chou-fleur vinaigrette	 Céleri sauce fromage blanc curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de dinde à la crème	 Boulettes de bœuf sauce piquante	 Clafoutis normand	 Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	 Blanquette de poisson
	Haricots verts	 Purée de p. de terre	Epinards béchamel	***	 Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Mimolette	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	 Pomme	Flan vanille	 Banane	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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS SIVOM

Semaine n°49 : du 5 au 9 Décembre 2022

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	* Potage de légumes	Lentilles BIO échalote	Taboulé (semoule BIO)	Chou rouge vinaigrette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde	Poisson pané	Tarte aux légumes	Bœuf bourguignon	Riz à la cantonnaise
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais sucré	Camembert	Cantal
DESSERT	Kiwi	Clémentines	Poire	Liégeois chocolat <i>S/viande S/porc : banane</i>	Smoothie pomme agrumes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
Salade western: haricots rouges, maïs
Salade tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive

P.A. n°2

Semaine n°50 : du 12 au 16 Décembre 2022

VEGETARIEN

REPAS DE NOEL



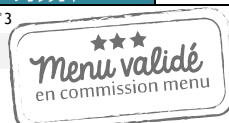
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO)	Carotte râpée	Salade tricolore		Salade Antillaise BIO (ananas non BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes	Chou-fleur à la parisienne		Merlu sauce américaine
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé	Fromage blanc sucré		Haricots beurre
DESSERT	Purée pomme poire	Compote fraise coupelle	Pomme		Brie
					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

Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS SIVOM

Semaine n°51 : du 19 au 23 Décembre 2022

Vacances scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	* Potage de potiron	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Salade Western	Chou rouge vinaigrette	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier BIO (aromates non bio)	VEGÉ Curry de lentilles corail et riz BIO (aromates non BIO)	Pizza	 Poulet rôti	Colin sauce hollandaise
	***	***	BIO Salade verte	BIO Petits pois au jus	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûchette mi chèvre	 Pont L'Evêque	Cotentin
DESSERT	Clémentine	Compote pomme coupelle	Purée pomme orange	Moelleux vanille	BIO Pomme



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade western: haricots rouges, maïs
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Salade Vendéenne : chou blanc, raisin
Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°4

Semaine n°52 : du 26 au 30 Décembre 2022

Vacances scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique BIO (ananas non BIO)	BIO Betterave	Salade Vendéenne	BIO Salade Arlequin	BIO Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Bœuf aux oignons	 Merlu sauce crème curcuma	 Emincé de dinde aux champignons	VEGÉ Nuggets de blé	Cassoulet
	BIO Carottes	BIO Semoule	BIO Macaronis	Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam	Camembert	Yaourt aromatisé	Fraidou
DESSERT	Gaufre au chocolat	Clémentine	Flan vanille	Poire	Smoothie pomme mangue

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements