

Semaine n°03 : du 16 au 20 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Céleri BIO rémoulade (mayonnaise non BIO)	Salade pastourelle	Salade de chou chinois à la coriandre	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Curry de légumes d'hiver et riz	Nuggets de blé	Sauté de porc au caramel *	Colin sauce normande
	***	***	Petits pois au jus	Bâtonnets de carottes aux oignons	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Brie	Comté	Yaourt aromatisé	Cotentin	Gouda
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Clémentine	Moelleux coco	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œuf dur

* contient du porc

Semaine n°04 : du 23 au 27 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Salade coleslaw	Pâté de campagne *	Salade de riz mimosa	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Emincé de dinde au miel épicé	Cordon bleu	Goulash de bœuf	Colin meunière
	***	Boullgour	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Cantal	Fondu président	Pavé 1/2 sel	Saint Paulin	Yaourt sucré
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Liégeois vanille	Banane	Orange	Kiwi

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°893/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

