

Semaine n°05 : du 30 Janvier au 3 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Potage de légumes	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Salade brésilienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon	Pommes de terre à la savoyarde *	Sauté de dinde crème aux oignons	Nuggets de blé	Moqueca de poisson
	Carottes	***	Haricots verts	Haricots blancs à la tomate	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT	Clémentine	Poire	Orange	Crêpe de la Chandeleur	Compote pomme ananas

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade brésilienne : carotte, noix de coco / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature	Salade du chef *	Chou blanc	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Penne à la bolognaise	Pizza au fromage	Croq végétarien	Parmentier de poisson
	Petits pois BIO cuisinés	***	Julienne de légumes	Carottes persillées	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Gouda	Fraidou	Pont l'évêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat	Banane	Tarte aux poires	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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
10 PLUS PRES DES TERRITOIRES