

Semaine n°07 : du 13 au 17 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tortis	Betterave nature	Velouté de potiron	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus *	Colin pané	Colombo de volaille	Riz à la cantonnaise	Estouffade de bœuf
	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	Boulgour	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIÉ	Pavé 1/2 sel	Yaourt sucré	Gouda	Fromage blanc sucré	Coulommiers
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Kiwi	Poire	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arizona: riz, petits pois, maïs, emmental

* contient du porc

Semaine n°08 : du 20 au 24 Février 2023

MARDI GRAS CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade arizona	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre échalote	Potage de potiron ou Salade verte nature	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Parmentier de lentilles corail	Nugget's de volaille	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Merlu sauce curry
	Haricots beurre	***	Chou-fleur béchamel	Pâtes papillons	Carottes braisées
PRODUIT LAITIÉ	Emmental	Cantal	Yaourt aromatisé	Cotentin	Tomme blanche
DESSERT	Orange	Beignet de Mardi gras	Gaufre	Pomme	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°853/2008. 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

