

Semaine n°09 : du 27 Février au 3 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette 	Salade de blé citron coriandre	Carottes râpées BIO ciboulette	Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et riz 	Pizza au fromage 	Poulet rôti 	Colin meunière citron
	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés	Trio de légumes
 PRODUIT LAITIER	Edam 	Fondu président	Cantal 	Fraidou	Yaourt sucré 
 DESSERT	Purée pomme	Poire 	Banane	Moelleux chocolat	Kiwi 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis

* contient du porc

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade bicolore (carottes BIO)	Betterave nature 	Chou blanc vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au basilic	Céleri rémoulade 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Estouffade de bœuf 	Colin sauce armoricaine	Jambalaya de poulet 	Pané de blé fromage épinards 	Jambon braisé sauce barbecue *
	Haricots verts	Semoule 	***	Carottes à la crème	Purée de pommes de terre 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie	Fromage blanc sucré	Tomme noire
 DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan nappé caramel	Orange	Fromage blanc aux fruits

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.

LOCAL

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
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES