

Semaine n°11 : du 13 au 17 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, maïs poivron	Salade verte nature	Feuilleté au fromage	Chou-fleur sauce salsa	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Farfalles BIO au curry de pois chiche	Sauté de porc au miel épicé *	Parmentier de bœuf et patate douce à la	Curry de poisson au lait de coco
	Petits pois cuisinés	***	Poêlée de légumes	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Kiwi	Moelleux façon Torta de Cielo	Purée pomme cannelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, mais

* contient du porc

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade pastourelle	Betterave nature	Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail *	Colin sauce citron	Cari de lentilles et p. de terre	Sauté de bœuf printanier	Omelette
	Riz créole	Carottes	***	Semoule	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Poire	Cocktail de fruits coupelle	Pomme

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°889/2008. 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



Vande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES