

Semaine n°13 : du 27 au 31 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Radis beurre	Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Croq végétarien	Rôti de porc au romarin *	Bœuf stroganof	Colin meunière
	Mitonnée de légumes	Riz créole	Petits pois	Coquillettes	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Flan nappé caramel	Banane	Purée pomme	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise /
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

* contient du porc

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte nature	Salade Marco Polo	Salade fantaisie	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf marengo	Parmentier de lentilles corail	Quiche lorraine *	Tandoori de volaille	Filet de colin sauce aurore
	Semoule	***	Salade verte	Carottes braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Edam	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Compote de pomme	Dessert de Pâques	Orange

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
AU PLUS PRÈS DES TERROIRS