

Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023

Lundi de Pâques



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade arlequin	Concombre à la menthe nature	Betterave nature	Radis beurre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Nuggets de blé	Palette de porc *	Lasagnes à la bolognaise	Merlu sauce crusctacés
		Petits pois au jus	Haricots blancs à la tomate	***	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Pont L'Evêque	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Pomme	Compote pomme fraise	Poire	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature	Salade pastourelle	Carottes râpées BIO vinaigrette	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon	Hachis Parmentier	Pizza au fromage	Blé à la napolitaine	Colin sauce dieppoise
	Haricots verts	***	Courgettes colorées	***	Boullgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Gouda	Saint Paulin	Fraidou	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Tarte aux poires	Compote de 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°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 TERRITOIRES