

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade verte nature	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Poisson meunière citron	Couscous de poulet	Sauté de boeuf marengo	Riz à la cantonnaise
	Purée de pommes de terre	Carottes BIO à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Pomme	Mousse au chocolat	Muffin vanille pépites chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

* contient du porc

Semaine n°18 : du 1er au 5 Mai 2023

Fête du travail

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Coquillettes BIO au basilic	Semoule fantaisie	Carotte et céleri vinaigrette	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Courgettes au bœuf	Pilon de poulet sauce barbecue	Penne au crémeux de lentille corail	Beignet de poisson
		***	Petits pois cuisinés	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fondu président	Cantal	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Pomme	Poire	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits coupelle

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant 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

