





Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTRÉE	Salade verte nature 	Concombre ciboulette nature	  				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise	Chili sin carne et RIZ BIO 					
	(Plat complet)	(Plat complet)					
PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Camembert					
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat					









TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomates, maïs
 Salade des incas: riz, maïs, carottes
 Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature 	Salade de blé fantaisie	Salade des incas	Chou-fleur vinaigrette	Salade bicolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de volaille	Colin pané	Cordon bleu	Couscous de légumes 	Colombo de porc *
	(Plat complet)	Ratatouille 	Haricots verts braisés	(Plat complet)	Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Pavé demi-sel	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire 	Brie
DESSERT	Orange	Flan nappé caramel	Madeleine	Banane 	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.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES