

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade de pommes de terre échalote	Taboulé	Melon	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Palette de porc à la provençale *	Tarte au chèvre et basilic	Bouchées de blé panées	Merlu sauce curry
	***	Courgettes à la tomate	Haricots beurre	Haricots blancs sauce tomate	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt sucré	Edam	Coulommiers	Petit fromage frais
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle	Muffin chocolat	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade bicolore : carotte BIO, radis

* contient du porc

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Salade de blé fantaisie	Salade de riz	Salade verte nature	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO)	Colin meunière	Poulet rôti	Omelette au fromage	Bœuf aux olives
	***	Ratatouille	Petits pois cuisinés	Pâtes papillons	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Pêche	Purée de pomme	Prunes

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.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements