

Semaine n°48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade	Salade du chef *	Macédoine de légumes ou Potage de potiron	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne *	Bœuf bourguignon	Merlu sauce américaine
	Carottes braisées	***	***	Coquillettes	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Petit fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Brie	Gouda
DESSERT	Clémentine	Flan vanille	Kiwi	Purée de pomme	Cocktail de fruits coupelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

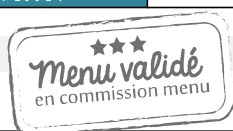
* contient du porc

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature ou Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Salade verte nature	Carotte râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes bio mayonnaise au paprika
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO	Rôti porc sauce moutarde *	Cordon bleu	Colin sauce hollandaise
	***	***	Lentilles	Haricots verts	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Fondu président	Petit fromage frais
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Compote de pomme fraise	Crème dessert caramel	Pomme

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