

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes ou Potage de légumes	Salade vendéenne	Salade de riz mimosa	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons	Merlu sauce armoricaine	Emincé de dinde au curry	Croq blé épinards fromage	Pommes de terre à la savoyarde *
	Carottes	Semoule	Macaronis	Petits pois cuisinés	***
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan vanille	Clémentines	Cocktail de fruits coupelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œufs durs

* contient du porc

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette ou potage de légumes	Chou blanc râpé vinaigrette	Semoule fantaisie		Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Raviolis de volaille	Rôti de porc sauce moutarde *		Colin sauce bretonne
	***	***	Poêlée de légumes		Blé
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Emmental râpé	Brie		Fondou président
DESSERT	Poire	Yaourt brassé aux fruits	Banane	Compote de 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