

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote ou Potage de légumes	Céleri râpé rémoulade	Salade antillaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise (Plat complet)	Emincé de dinde au miel épicé	Rôti de porc au jus *	Semoule aux pois chiches, carottes à la crème curcuma <small>BIO (aromates non bio)</small>	Parmentier de poisson au potiron
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	Saint Morêt	Tomme blanche	Emmental
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Clémentine	Galette des Rois	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas / Kasutera: Gât eau moelleux au miel

* contient du porc

Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pâtes papillon ciboulette	Betterave nature	Radis blanc Daïkon et CAROTTE vinaigrette	Salade verte nature ou potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Poisson meunière	Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce Yakitori	Pommes de terre à la savoyarde *
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Edam	Brie	Vache qui rit
DESSERT	Orange	Pomme	Poire	Kasutera (sous réserve de validation fournisseur)	Flan à la vanille



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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement