

Semaine n°06 : du 5 au 9 Février 2024

JOURNÉE MONDIALE
DES LÉGUMINEUSES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mimosa	Salade arlequin	Taboulé	Salade verte nature ou potage de potiron	Salade vitaminée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Beignets de poisson	Chou-fleur à la parisienne *	Penne bolognaise	Parmentier de lentilles à la patate douce
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie	Yaourt aromatisé	Emmental	Carré frais
DESSERT	Orange	Banane	Pomme	Compote de poires	Flan nappé caramel

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade mimosa : riz, oeufs durs, ciboulette / Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade western: haricots rouges maïs/ Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Tortilla: omelette aux p. de terre

* contient du porc

Semaine n°07 : du 12 au 16 Février 2024

Nouvel an Chinois



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Céleri rémoulade ou potage de légumes	Salade western	Salade pastourelle	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) (Plat complet)	Tortilla	Poulet rôti	Colin sauce bery
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré	Camembert
DESSERT	Poire	Beignet de Mardi Gras	Banane	Purée de pommes	Kiwi

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

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



Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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