

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrée	Taboulé	Salade de blé	Macédoine mayonnaise	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse * Lentilles cuisinées	Colin sauce normande Haricots beurre	Poulet rôti Julienne de légumes	Goulash de bœuf Purée de pommes de terre	Omelette au fromage Farfalles à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Gouda	Saint môret	Yaourt aromatisé	Brie	Vache qui rit
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Orange	Pomme	Fromage blanc aux fruits

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive/ Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

* contient du porc

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolores	Salade verte aux croutons	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de poulet Poêlée de légumes	Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches (Plat complet)	Sauté de porc au caramel * Carottes braisées	Boulettes de bœuf sauce tomate Riz créole	Colin meunière Chou fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme	Poire

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.



Blou Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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