

Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate nature	Salade de pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail	Cordon bleu	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Merlu sauce catalane
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Petit suisse sucré	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée pomme fraise	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

\* contient du porc

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre nature	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise (Plat complet)	Saucisse de toulouse * Purée de pommes de terre	Emincé de dinde à l'estragon Petits pois cuisinés	Dahl de pois chiches et RIZ BIO (Plat complet)	Beignet de poisson citron Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais nature	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Orange	Tarte aux poires	Banane

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°889/2008. 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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



V viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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