

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026

VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature		Radis sauce rémoulade	Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière	RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette	Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : beignets de poisson</i>
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	***	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT		Cocktail de fruits			

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie		Tomate nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Hoki sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Vache qui rit	Fondu président
DESSERT	Pomme		Banane		Poire

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.

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

P.A. n°3

