

Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade coleslaw 		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande : omelette</i>	Faboulettes à la patate douce BIO	Hoki sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Saint Morêt 	Yaourt nature sucré	Epinards béchamel
DESSERT	Pomme		kiwi		Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre
Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Céleri rémoulade	Salade verte	Radis beurre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo  <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané</i>	Nuggets de volaille	Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron 
PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes 	*** <i>S/viande : haricots blancs</i>	Tortis	RIZ BIO 	Carottes crème curcuma
DESSERT	Brie		Gouda		Petit moulé ail et fines herbes
	Pomme	Crème dessert caramel		Tarte aux poires	Orange 

 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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES