

Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigre 		Concombre nature	Salade des incas 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Goulash de bœuf <i>S/viande : tortilla</i>	Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Emincé de poulet sauce crème curry  <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce curry</i>	Croq blé épinards fromage 	Marmite de poisson 
	Purée de patate douce	Lentilles au jus	Coquillettes 	Haricots beurre braisés	Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Fondu président	Camembert		Yaourt sucré
DESSERT		Pomme		Purée de pomme	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Salade verte 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne 	Tortilla	Lasagnes bolognaise  <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	Sauté de dinde aux abricots secs  <i>S/viande : colin pané</i>
		(riz BIO)	Petits pois au jus	***	Carottes braisées 
		Edam	Yaourt aromatisé	Saint Morêt	Brie
		Pomme	Purée pomme vanille		Dessert de Pâques

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/ Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES