

Semaine n°44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou betterave BIO nature		Chou blanc vinaigrette	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel *	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes		Lasagnes à la bolognaise	Colin pané
	Blé	***		***	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Compote tous fruits	Orange	Flan vanille	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade riz mimosa : riz, ciboulette, œufs durs

* contient du porc

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes ou macédoine	Chou rouge vinaigrette	Salade riz mimosa	Carotte râpée BIO vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise	Tortis BIO au poulet sauce crème	Bouchées de blé panées	Cassoulet *
	***	Boulgour	***	Poêlée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane	Cocktail de fruits coupelle

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements