

Semaine n°17 : du 25 au 29 Avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Betterave	Concombre	Taboulé	Radis beurre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf aux olives	Filet de colin sauce crustacés	Sauté de dinde printanier	Faboulette de lentilles jaunes	Saucisse de Toulouse *
	Carottes BIO braisées	Riz BIO créole	Coquillettes	Haricots verts à la tomate	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam	Pont L'Evêque	Yaourt sucré	Vache qui rit
DESSERT	Madeleine	Poire	Compote pomme fraise	Pomme	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°18 : du 2 au 6 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade de riz	Carotte râpée BIO	Tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon	Lasagnes à la bolognaise	Colin pané	Blé à la napolitaine	Filet de colin sauce dieppoise
	Petits pois	***	Epinards à la crème	***	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Vache qui rit	Saint Paulin	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Gaufre	Cocktail de fruits coupelle

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.

P.A. n°1



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES