

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|-----------------------------|---|--|-----------------------------|----------------------|
| ENTRÉE | Coquillettes BIO au basilic | Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette | Salade de lentilles | Céleri rémoulade | Salade brésilienne |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Bœuf bourguignon | Pommes de terre à la savoyarde * | Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés | Nuggets de blé | Moqueca de poisson |
| PRODUIT LAITIER | Carottes | *** | Haricots verts | Haricots blancs à la tomate | Riz créole |
| DESSERT | Edam | Yaourt aromatisé | Emmental | Fromage blanc sucré | Brie |
| | Clémentine | Poire | Orange | Crêpe de la Chandeleur | Compote pomme ananas |

P.A. n°5

Salade brésilienne :
carotte, noix de coco /
Salade du chef : riz,
tomates, œuf dur , dés de
jambon

* contient du porc

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| ENTRÉE | Crêpe au fromage | Salade verte nature | Potage de légumes ou Salade du chef * | Chou blanc | Potage de légumes ou macédoine |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Poulet rôti | Penne à la bolognaise | Pizza au fromage | Croq végétarien | Parmentier de poisson |
| PRODUIT LAITIER | Petits pois BIO cuisinés lardons * | *** | Julienne de légumes | Carottes persillées | *** |
| DESSERT | Cotentin | Gouda | Fraidou | Pont l'evêque | Fromage blanc sucré |
| | Orange | Mousse au chocolat | Banane | Tarte aux poires | Kiwi |

P.A. n°1

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

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

menu validé
en commission menu



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

| | MARDI | | MERCREDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|-----------------------|-----------------------------|-------------------|---------------------|--|-------------------------|--|----------|--|
| ENTRÉE | Carottes râpées vinaigrette | Salade de tortis | Betterave nature | Velouté de potiron ou Haricots verts BIO vinaigrette | Chou rouge vinaigrette | | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Rôti de porc au jus * | Colin pané | Colombo de volaille | Riz à la cantonnaise | Estouffade de bœuf | | | |
| PRODUIT LAITIER | Lentilles cuisinées | Poêlée de légumes | Bouलगूर | *** | Purée de pomme de terre | | | |
| DESSERT | Pavé 1/2 sel | Yaourt sucré | Gouda | Fromage blanc sucré | Coulommiers | | | |
| | Cocktail de fruits coupelle | Pomme | Kiwi | Poire | Flan nappé caramel | | | |

Salade arizona: riz, petits pois, maïs, emmental

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°08 : du 20 au 24 Février 2023

CENDRES

MARDI/GRAS

| | MARDI | | MERCREDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|-----------------------|----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|--|--------------------|--|----------|--|
| ENTRÉE | Salade arizona | Céleri rémoulade | Salade de pommes de terre échalote | Potage de potiron ou Salade verte nature | pâté de campagne * | | | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de dinde à la crème | Parmentier de lentilles corail | Nugget's de volaille | Boulettes de bœuf à la napolitaine | Merlu sauce curry | | | |
| PRODUIT LAITIER | Haricots beurre | *** | Chou-fleur béchamel | Pâtes papillons | Carottes braisées | | | |
| DESSERT | Emmental | Cantal | Yaourt aromatisé | Cotentin | Tomme blanche | | | |
| | Orange | Beignet de Mardi gras | Gaufre | Pomme | Kiwi | | | |

P.A. n°3

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

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.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES