

Semaine n°01 : du 2 au 6 Janvier 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Betterave nature	Salade fantaisie	Crêpe au fromage	Potage de légumes ou Salade verte nature	Chou rouge vinaigrette
	Poulet rôti	Semoule et légumes couscous BIO	Emincé de dinde à l'aigre doux	Lasagnes bolognaise	Blanquette de poisson
	Coquillettes	***	Haricots vets BIO persillés	***	Riz créole
	Fraidou	Saint Nectaire	Fondu président	Yaourt sucré	Mimolette
	Pomme	Clémentine	Banane	Galette des rois	Compote de pomme

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec /
Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°1

* contient du porc

Semaine n°02 : du 9 au 13 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Potage de légumes ou Haricots verts vinaigrettes	Betterave nature	Salade arlequin	Salade du chef *	Carottes râpées BIO ciboulette
	Cassoulet *	Colin pané	Tarte aux poireaux	Omelette	Bœuf mironton
	***	Purée de potiron	Salade verte	Poêlée de légumes	Coquillettes
	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré	Bûchette mi chèvre
	Poire	Clémentine	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Flan nappé caramel

P.A. n°2

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.



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France














Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES





	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine 		Céleri BIO rémoulade (mayonnaise non BIO)		Salade pastourelle		Salade de chou chinois à la coriandre		Pâté de foie *	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier		Curry de légumes d'hiver et riz 		Nuggets de blé 		Sauté de porc au caramel *		Colin sauce normande 	
 PRODUIT LAITIER	***		***		Petits pois au jus		Bâtonnets de carottes aux oignons		Haricots beurre	
 DESSERT	Brie		Comté 		Yaourt aromatisé 		Cotentin		Gouda 	
	Pomme 		Mousse au chocolat		Clémentine		Moelleux coco		Poire	

P.A. n°3

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron /Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz mimosa : riz, ciboulette, œuf dur

* contient du porc

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

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade verte nature 		Salade coleslaw		Pâté de campagne *		Salade de riz mimosa		Potage de légumes ou salade de pommes de terre à l'échalote	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles 		Emincé de dinde au miel épicé 		Cordon bleu		Goulash de bœuf 		Colin meunière	
 PRODUIT LAITIER	***		Boullgour 		Purée de pommes de terre		Poêlée de légumes 		Chou-fleur béchamel	
 DESSERT	Cantal 		Fondu président		Pavé 1/2 sel		Saint Paulin		Yaourt sucré 	
	Cocktail de fruits coupelle		Liégeois vanille		Pomme 		Orange		Kiwi	

P.A. n°4

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.

*** 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