



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Salade de blé citron coriandre	Carottes râpées BIO ciboulette	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et riz	Pizza au fromage	Poulet rôti	Colin meunière citron
PRODUIT LAITIER	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés lardons *	Trio de légumes
DESSERT	Edam	Fondu président	Cantal	Fraidou	Yaourt sucré
	Purée pomme	Poire	Banane	Moelleux chocolat	Kiwi

Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°4

* contient du porc

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (carottes BIO)	Betterave nature	Chou blanc vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au basilic	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Estouffade de bœuf	Colin sauce armoricaine	Jambalaya de poulet	Pané de blé fromage épinards	Jambon braisé sauce barbecue *
PRODUIT LAITIER	Haricots verts	Semoule	***	Carottes à la crème	Purée de pommes de terre
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie	Fromage blanc sucré	Tomme noire
	Madeleine	Pomme	Flan nappé caramel	Orange	Fromage blanc aux fruits

P.A. n°5

menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES



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



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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de riz, mais poivron	Salade verte nature	Feuilleté au fromage	Chou-fleur sauce salsa	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Farfalles BIO au curry de pois chiche	Sauté de porc au miel épicé *	Parmentier de bœuf et patate douce à la mexicaine	Curry de poisson au lait de coco
PRODUIT LAITIER	Petits pois cuisinés lardons *	***	Poêlée de légumes	***	Blé
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fromage blanc sucré
	Pomme	Liégeois vanille	Kiwi	Moelleux façon Torta de Cielo	Purée pomme cannelle

P.A. n°1

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade pastourelle	Betterave nature	Chou rouge vinaigrette	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail *	Colin sauce citron	Cari de lentilles et p. de terre	Sauté de bœuf printanier	Omelette
PRODUIT LAITIER	Riz créole	Carottes	***	Semoule	Haricots beurre au curcuma
DESSERT	Bûchette mi chèvre	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt sucré
	Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Poire	Cocktail de fruits coupelle	Pomme

P.A. n°2

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 territoire de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Menu valide
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES