

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024



Pentecôte					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Pommes de terre à l'échalote	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte nature	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bouchées de blé	Emincé de volaille au curry	Lasagne à la bolognaise	Colin pané
		Petits pois cuisinés	Trio de légumes	(Plat complet)	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Fondu président	Fromage blanc sucré	Emmental
DESSERT		Cocktail de fruits coupelle	Orange	Fraises (sous réserve)	Mousse au chocolat

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ^{Hawaï}	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade de TORTIS BIO au pesto	Concombre ciboulette nature	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Moussaka	Tarte au fromage	Poulet Huli Huli	Colin sauce citron
	Semoule	(Plat complet)	Epinards béchamel	Riz créole	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes	Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan vanille	Pomme	Compote de pomme	Moelleux coco ananas	Banane

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 Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES