Semaine n°33 : du 12 au 16 Août 2024

Vacances scolaires		RESTO				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	RESILL
ENTRÉE	Salade verte nature	Chou-fleur vinaigrette	Tomate en salade nature			Section and Section 2018
NAT	Sauté de bœuf marengo	Colin sauce curcuma	Bouchées de blé			TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Carottes braisées	Semoule Bio	Petits pois cuisinés			
PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Edam	Camembert 60			Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive
DESSERT	Madeleine	Nectarine (sous réserve)	Compote de pomme			
P.A. n°3						* contient du porc

Semaine n°34 : du 19 au 23 Août 2024

Vacances scolaires		concernent l'ingrédient				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	majoritaire de la recette.
ENTRÉE	Betterave nature	Salade italienne	Concombre nature	Melon	Taboulé	BIO Le picto BIO indique une recette
PLAT &	Lasagnes à la bolognaise	Beignet de poisson	Emincé de dinde à l'estragon	Chili sin carne et RIZ BIO	Courgettes au bœuf	respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO
ACCOMPAGNEMENT	(Plat complet)	Haricots verts persillés	Blé	(Plat complet)	(Plat complet)	sera précisé dans le libellé du plat.
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Paulin	Fromage frais au sel de Guérande	Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
DOFSERT	Liégeois vanille	Prunes (sous réserve)	Compote pomme fraise	Tarte aux pommes	Pêche (sous réserve)	producted cellotte cusine.

P.A. n°4



Bleu Blanc Coe



Plat végétarier



abel rouge



/iande/Œuf de France





Les labels de qualité (sauf BIO)

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES