

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

\* contient du porc

Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <sup>Hawaï</sup>	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

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

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES