

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



|                       | LUNDI             | MARDI                           | MERCREDI             | JEUDI                          | VENDREDI   |
|-----------------------|-------------------|---------------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| ENTRÉE                | Betterave nature  | Salade de riz, maïs et poivrons | Raïta de radis       | Melon (sous réserve)           | Tomate en salade nature                                      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Hachis Parmentier | Colin meunière                  | Poulet rôti          | Macaroni BIO façon carbonara * | Semoule aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre |
|                       | (Plat complet)    | Ratatouille                     | Petits pois cuisinés | (Plat complet)                 | (Plat complet)   |
| PRODUIT LAITIER       | Saint Paulin      | Fraidou                         | Yaourt sucré         | Pavé demi sel                  | Pont l'Evêque  |
| DESSERT               | Pomme             | Abricots (sous réserve)         | Madeleine            | Purée pomme mûre               | Crème dessert caramel  |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**Semoule fantaisie:** semoule, maïs, tomate  
**Salade pastourelle:** pâtes, tomate, poivron  
**Krautsalat:** chou blanc, carottes au cumin  
**Curry Wurst:** saucisse sauce tomate curry  
**Kirschmichel:** gâteau griottes

\* contient du porc

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024

|                       | LUNDI                           | MARDI                               | MERCREDI              | JEUDI <span style="color: orange;">Allemagne</span> | VENDREDI                          |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|---|-----------------------------------|
| ENTRÉE                | Macédoine de légumes mayonnaise | Concombre nature                    | Semoule fantaisie     | Krautsalat  | Salade pastourelle                |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Marmite de poisson              | Dahl de lentilles corail et RIZ BIO | Pizza au fromage      | Curry Wurst   | Sauté de bœuf marengo             |
|                       | Blé                             | (Plat complet)                      | Poêlée de légumes     | Pommes rissolées                                    | Courgettes braisées               |
| PRODUIT LAITIER       | Fondu président                 | Rondelé nature                      | Yaourt nature sucré   | Emmental  | Fromage frais ail et fines herbes |
| DESSERT               | Nectarine (sous réserve)        | Liégeois vanille                    | Banane (sous réserve) | Kirschmichel schokolade                             | Compote de pomme                  |

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES