

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate en salade nature	Pommes de terre échalote	Courgettes rémoulade	Betterave BIO ciboulette nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus *	Beignets de poisson	Riz à la cantonnaise *	Parmentier de lentilles à la provençale	Tortis à la bolognaise
	Haricots blancs cuisinés	Carottes BIO à l'estragon	(Plat complet)	(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Pavé demi-sel	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	Abricots (sous réserve)	Pêche (sous réserve)	Banane (sous réserve)	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

* contient du porc

Semaine n°26 : du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz façon niçoise	Concombre nature	Salade de blé fantaisie	Carotte râpée vinaigrette au citron	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO abricots secs	Chipolatas *	Sauté de bœuf aux olives	Colin meunière
	Petits pois	(Plat complet)	Courgettes à la tomate	Penne rigate	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Flan nappé caramel	Compote pomme fraise	Chou vanille	Pêche (sous réserve)

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.