

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Potage de légumes ou salade coleslaw	Salade des incas	Potage de potiron ou Salade verte nature	Pizza au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne *	Bœuf à l'orientale	Colin d'Alaska sauce agrumes
	Petits pois cuisinés	(Semoule BIO)	***	Tortis	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Saint Morêt	Saint Paulin	Yaourt sucré	Emmental	Brie
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée de pomme	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade des incas : riz, carotte, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs /Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

* contient du porc

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Salade western	Chou chinois à la coriandre	Coquillettes au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Rôti de porc à l'ancienne *	Omelette au fromage	Riz	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes	à la cantonnaise *	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	Camembert	Edam	Petit moulé nature
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane	Purée pomme mangue	Poire

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement