CHANDELEUR

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 20

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Chou rouge rémoulade au balsamique ou potage de légumes	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de potiron ou salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette
PLAT &	Colin d'Alaska sauce safranée	Nuggets de blé VÉGÉ	Tajine de poulet tron	Parmentier de bœuf	Pomme de terre
ACCOMPAGNEMENT	Blé 🔥 🗓	Tortis BIO sauce napolitaine	Semoule B10	au potiron	à la savoyarde *
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Brie	Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Pomme	Purée pomme vanille	Banan B <sub>10</sub>	Crêpe de la chandeleur	Clémentine

Salade tricolore : pâtes, poivron, olives / Duo d'hiver:

radis blanc, carotte râpée

\* contient du porc

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

## Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de légumes ou Haricots verts vinaigrette	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade BIO ou potage de potiron	Salade de pâtes tricolore
DIAT A	Tortis bolognaise de	Boulettes au bœuf sauce tomate	Jambon braisé sauce forestière *	Poulet rôti	Colin d'Alaska meunière
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	lentilles BIO (aromates non bio)	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO	Camembert	Fondu président	Emmental B10	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Pomme B10	Gaufre liégeoise	Compote pomme ananas ©

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

RTO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Chandeleur



Pêche responsable

