

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade antillaise (riz BIO)	Salade de blé citron coriandre	Potage de potron ou macédoine mayonnaise	Chou rouge aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin d'Alaska sauce crème citron échalote	Omelette	Goulash de bœuf	Croq végétarien
	Plat complet	Haricots beurre braisés	Purée de brocolis	Semoule	Farfalles BIO à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Brie	Vache qui rit
DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi	Orange	Pomme	Flan vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : cèleri râpé, raisins de corinthe, pommes cubes / Salade antillaise: riz, poivron, ananas / Salade pâtes tricolores: pâtes, poivron, olive

* contient du porc

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légume ou Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolores	Betterave nature	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier de lentilles	Sauté de porc au caramel *	Tortis	Beignets de poisson
	Poêlée de légumes	à la provençale	Carottes braisées	à la bolognaise	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pont l'Evêque	Yaourt sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme cannelle	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