

Semaine n°10 : du 3 au 7 Mars 2025

Mardi gras



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou salade verte nature	Carotte râpées BIO ciboulette	Betterave nature	Chou blanc vinaigrette	Salade des incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Emincé de dinde sauce crème oignons	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Plat complet	Petits pois cuisinés	Poêlée de légumes	(Semoule BIO)	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Edam	Tomme blanche
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi gras	Crème dessert caramel	Purée pomme poire vanille	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte / Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon / Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

* contient du porc

Semaine n°11 : du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise	Salade colorée	Salade verte nature	Salade de boulgour à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff	Blanquette de colin d'Alaska	Pilons de poulet sauce tex mex	Garniture de bolognaise de lentilles (aromates non bio)	Chou-fleur
	Carottes braisées	Riz créole	Pommes rissolées	Tortis BIO	à la parisienne*
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Camembert	Saint Morêt	Yaourt sucré
DESSERT	Muffin chocolat	Banane	Purée de pomme	Mousse au chocolat	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



V viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

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