



Semaine n°12 : du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature ou potage de légumes	Salade de pâtes tricolores	Salade de lentilles échalotes	Salade de petits pois à la menthe	Salade de riz fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Bouchées de blé panées	Omelette au fromage	Parmentier de bœuf	Colin d'Alaska pané
	Semoule	Haricots verts à l'italienne	Duo de carottes	façon cottage pie	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Fraidou	Yaourt sucré
DESSERT	Pomme	Poire	Banane	Pain Irlandais aux pommes	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade tricolore : pâtes, poivron, olives / Salade riz fantaisie : riz, tomate, maïs / Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil

* contient du porc

Semaine n°13 : du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Taboulé (semoule BIO)	Potage de légumes ou macédoine BIO	Chou rouge aux raisins	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Colin d'Alaska sauce crème aneth	Haricots rouges à la mexicaine	Riz	Sauté de bœuf marengo
	Macaronis BIO	Carottes braisées	Blé BIO	à la cantonnaise *	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Kiwi	Poire	Pomme	Purée pomme figue sèche	Flan nappé caramel

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