

Semaine n°14 : du 31 Mars au 4 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade pommes de terre à l'ancienne	Chou blanc vinaigrette	Salade de RIZ BIO, radis, tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Parmentier	Palette de porc*	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	de lentilles corail	Poêlée de légumes	Semoule	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Edam	Yaourt sucré	Tomme blanche	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois au chocolat	Banane	Cocktail de fruits	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron / Semoule fantaisie : Semoule, tomate, maïs

* contient du porc

Semaine n°15 : du 7 au 11 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre nature	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Saucisse de Toulouse*	Emincé de dinde au jus	Dahl de pois chiches	Poisson pané et citron
	Plat complet	Purée de pommesde terre	Petits pois cuisinés	Riz créole	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt sucré	Saint Nectaire	Petit moulé nature
DESSERT	Orange	Flan vanille	Pomme	Tarte aux poires	Kiwi

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/Cœuf 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