

Semaine n°16 : du 14 au 18 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Coquillettes BIO des incas	Carotte râpée BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes aux bœuf	Marmite de poisson	Jambalaya de poulet	Croq blé épinards fromage	Rôti de porc sauce tomate poivron *
	***	Semoule	Riz créole	Haricots beurres braisés	Lentilles cuisinées
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage blanc sucré	Gouda	Camembert
DESSERT	Gaufre	Pomme	Cocktail de fruits	Banane	Purée pomme cannelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Coquillettes des incas: pâtes, carotte, maïs, ciboulette / Salade arlequin: p.de terre, maïs, petits pois

\* contient du porc



Semaine n°17 : du 21 au 25 Avril 2025

Lundi de Pâques

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave nature	Tarte au fromage	Raïta de radis	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Poulet rôti	Sauté de bœuf printanier	Colin d'Alaska meunière
		Tortis	Petits pois au jus	Purée de carotte au cumin	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER		Emmental	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Morêt
DESSERT		Crème dessert caramel	Pomme	Dessert de Pâques	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 PRÈS DES TERRITOIRES

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