

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge BIO au balsamique	Potage de légumes ou Salade de pommes de terre échalote	Salade pastourelle	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou salade de perles citron coriandre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin d'Alaska meunière	Rôti de dinde au jus	Chili sin carne	Bœuf mironton
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées	Haricots verts	(Riz bio)	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré	Gouda	Saint Nectaire	Fondu président
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Clémentine	Purée pomme ananas	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle BIO : pâtes, tomate, poivron / Salade vitaminée : carotte, chou chinois, vinaigrette orange / Salade des incas BIO : Riz, carotte, maïs

* contient du porc

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	Salade vitaminée		Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Macaronis BIO		Merlu blanc sauce normande
	Plat complet	(Semoule Bio)	à la parisienne *		Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	Vache qui rit		Brie
DESSERT	Pomme	Kiwi	Compote pomme	Poire	

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.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements