

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre échalote	Macédoine de légumes	Tomate nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson	Colombo de volaille	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara *
	***	Carottes BIO à la crème	Boulgour	***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gouda
DESSERT	Madeleine	Banane	Liégeois vanille	Pomme	Cocktail de fruits coupelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

\* contient du porc



Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

Semaine du goût : Le jardin aromatique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Courgettes râpées au <b>basilic</b>	Carotte râpée BIO vinaigrette au <b>cerfeuil</b>	Salade de RIZ BIO, tomate <b>ciboulette</b>	Concombre sauce fromage blanc à l' <b>aneth</b>	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco <b>coriandre</b> aux pois chiches	Parmentier de bœuf à la tomate et au <b>thym</b>	Chou-fleur à la parisienne *	Croq végétarien	Colin sauce <b>oseille</b>
	Semoule	***	***	Poêlée de légumes au curry	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais ail et <b>fines herbes</b>	Fraidou	Mimolette
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Banane	Moelleux citron	Purée pomme <b>menthe</b>



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
 VÉGÉ Plat végétarien
 Label rouge
 Viande/Œuf de France
 Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

