

Semaine n°42 : du 16 au 20 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte natu	Crêpe au fromage	Taboulé	Potage de potiron ou betterave nature	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rougail saucisse *	Colin sauce citron	Tortilla oignons	Loubia végétarienne	Goulash de bœuf
	Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Haricots verts	***	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Camembert	Edam	Crème anglaise
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Pomme	Kiwi	Pancake

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise /
Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon /
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins secs

* contient du porc

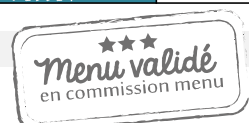
Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade du chef *	Radis blanc rémoulade	Potage de légumes ou salade fantaisie	Carotte râpée BIO vinaigrette	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Palette de porc braisée *	Bœuf façon Baeckoffe	Merlu sauce curry
	Petits pois cuisinés	***	Lentilles cuisinées	***	Chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tome blanche	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Orange	Tarte au flan	Mousse au chocolat	Purée pomme BIO cannelle	Poire

Bœuf façon Baeckoffe : égrené de bœuf, pommes de terre, carottes

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