

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc	Coquillettes au basilic	Potage de potiron ou chou-fleur vinaigrette	Saucisson sec *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce piquante	Tarte au fromage	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma	Blanquette de poisson
	Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie	Petit fromage frais nature	Edam	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Yaourt brassé aux fruits	Banane	Moelleux au chocolat	Clémentines

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

* contient du porc

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

Etats Unis



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature ou potage de légumes	Taboulé	Haricots verts vinaigre ou Potage de légumes	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la parisienne *	Colin meunière	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Cheesburger	Riz à la cantonnaise *
	***	Poêlée de légumes	***	Potatoes	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fondu président	Yaourt aromatisé	Emmental	Saint Paulin
DESSERT	Liégeois chocolat	Orange	Poire	Beignet aux pommes	Crème dessert vanille

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 SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements