

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes 	Betterave ciboulette	Chou blanc vinaigrette	Salade de coquillettes au basilic	Salade bicolore 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Estouffade de Bœuf	Merlu sauce citron	Jambalaya de poulet (riz bio) 	Faboulette de lentilles jaunes 	Parmentier de Jambon (S/P Parmentier jambon de dinde)
	Haricots verts	Semoule aux petit légumes 	***	Carottes à la crème	****
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie	Yaourt nature	Gouda
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Fromage blanc à la noix de coco



 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.

 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°11 : du 13 au 17 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, maïs poivron	Choux rouge vinaigrette	Feuilleté au fromage	Chou-fleur sauce salsa	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Farfalles BIO au curry de pois chiche	Sauté de porc au miel épicé (S/P) Sauté de dinde miel épicé	Parmentier de bœuf et patate douce à la mexicaine	Curry de poisson au lait de coco
	Petits pois cuisinés	****	Poêlée de légumes	***	Carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fromage blanc
DESSERT	Poire	Crème dessert vanille	Kiwi	Moelleux façon Torta de Cielo	Purée pomme cannelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastorelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Betterave vinaigrette	Potage de courgettes	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous boulette agneau	Colin pané	Cari de lentilles et p. de terre	Boulette de Bœuf sauce piquante	Omelette
	****	Riz créole	***	Carottes	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Fromage frais	Brie	Cotentin	Yaourt sucré
DESSERT	Flan nappé caramel	Purée pomme cassis	Poire	Milk shake pomme mangue	Pomme

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.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°13 : du 27 au 31 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Radis à la croque	Salade de blé aux petits légumes	Saucisson à l'ail / Saucisson volaille & cornichon	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Chili sin carne BIO (épices non BIO)	Colin pané	Bœuf stroganof	Rôti de porc / Rôti de dinde (SP) au romarin
	Mitonnée de légumes	***	PDT/ Courgettes	Coquillettes	Purée de Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT	Fromage blanc nature	Purée pomme rhubarbe	Banane	Moelleux aux cassis	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°3



Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Salade verte	Salade de lentilles	Salade fantaisie	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Parmentier de lentilles corail	Tarte au fromage	Tandoori de volaille	Filet de colin sauce aurore
	Semoule	***	Salade verte	Carottes braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Buchette mi-chèvre	Edam	Yaourt sucré	Crème anglaise	Fondu président
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Purée pomme rhubarbe	Dessert de Pâques	Banane

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.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES