







Réalville

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteravenature 	Salade de pommes de terre échalote		Melon 	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Palette de porc à la provençale * 		Bouchées de blé panées 	Merlu sauce curry 
	***	Courgettes à la tomate		Haricots blancs sauce tomate	Carottes braisées 
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt sucré 		Coulommiers	Petit fromage frais
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Muffin chocolat	Nectarine	

P.A. n°1










TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade bicolore : carotte BIO, radis

* contient du porc

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Salade de blé fantaisie		Salade verte nature	Salade bicolore (carotte BIO) 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO)	Colin meunière		Omelette au fromage 	Bœuf aux olives 
	*** 	Ratatouille 		Pâtes papillons 	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt aromatisé		Brie	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Purée de pomme	Prunes	

P.A. n°2

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.

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vfande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements