















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

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Courgettes râpées au basilic	Carotte râpée BIO vinaigrette au cerfeuil	 	Concombre sauce fromage blanc à l'aneth	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco coriandre aux pois chiches 	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym 		Croq végétarien 	Colin sauce oseille 
	Semoule 	***		Poêlée de légumes au curry	Blé 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Fraidou	Mimolette
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Moelleux citron	Purée pomme menthe	

P.A. n°1

 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



Vlante/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements