

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

\* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

Etats Unis



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte nature ou potage de légumes	Taboulé		Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Saucisson à l'ail *	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Macaronis BIO à la parisienne *	Colin meunière		LE BASKETBALL	Cheesburger	Riz à la cantonnaise *
	***	Poêlée de légumes		SPORT 11 AUX ETATS-UNIS	Potatoes	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert	Fondu président		Emmental	Saint Paulin	
<b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Orange	Beignet aux pommes	Crème dessert vanille		

BIO

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.

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements