

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade de riz, maïs et poivrons	Raïta de radis	Melon (sous réserve)	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Colin meunière	Poulet rôti	Macaroni BIO façon carbonara *	Semoule aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre
	(Plat complet)	Ratatouille	Petits pois cuisinés	(Plat complet)	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fraidou	Yaourt sucré	Pavé demi sel	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme	Abricots (sous réserve)	Madeleine	Purée pomme mûre	Crème dessert caramel

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
 Krautsal: chou blanc, carottes au cumin
 Curry Wurst: saucisse sauce tomate curry
 Kirschmichel: gâteau griottes

* contient du porc

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Allemagne	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre nature	Semoule fantaisie	Krautsal	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Curry Wurst	Sauté de bœuf marengo
	Blé	(Plat complet)	Poêlée de légumes	Pommes rissolées	Courgettes braisées
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Camembert	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Banane (sous réserve)	Kirschmichel schokolade	Compote de pomme

P.A. n°4

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable


 UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
 AU PLUS PRES DES TERRITOIRES