

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin / Salade colorée : chou rouge, oignon, carotte / Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) au pesto	Carotte râpée vinaigrette	Potage de légumes	Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Boulettes au bœuf sauce napolitaine	Pizza au fromage	Parmentier de potiron et lentilles corail (HVE)	Colin d'Alaska sauce crème aneth
	Haricots verts braisés	Riz (BIO) aux petits légumes	Salade verte	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt et sucre	Emmental
	Orange	Purée pomme (HVE) agrumes	Banane	Moelleux choco malt	Flan à la vanille
DESSERT					

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croustons	Taboulé	Salade colorée	Potage de légumes	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Goulash de bœuf	RIZ (BIO) à la cantonnaise S/P RIZ (BIO) à la cantonnaise volaille	Blé (BIO) aux haricots rouges à la mexicaine	Colin pané et citron
	Tortis	Carottes braisées	***	***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt pêche	Fromage frais sucré	Fondus président	Saint Môret
	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire (HVE)	Purée pomme fruits des montagnes	Moelleux vanille	Pomme
DESSERT					

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Label rouge

Vieilles

Vieilles

Pêche responsable

Ansamble

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES