

Semaine n°10 : du 3 au 7 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes	Carotte râpées (BIO) ciboulette		Chou blanc vinaigrette	Salade des incas
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Parmentier de jambon (S/PORC) Parmentier de jambon de dinde	Sauté de dinde sauce crème oignons		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Steak haché sauce tomate
	***	Petits pois cuisinés		***	Frites
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes		Edam	Coulommiers
<b>DESSERT</b>	Poire (HVE)	Beignet de Mardi gras		Purée pomme (HVE) poire vanille	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte / Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon / Boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

Semaine n°11 : du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Céleri façon rémoulade	Macédoine de légumes vinaigrette		Salade verte	Salade de BOULGOUR (BIO) à la marocaine
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf stroganoff	Blanquette de colin d'Alaska		Penne (BIO et local) au crémeux de haricots blancs	Chou-fleur à la parisienne S/porc à la volaille
	P.de terre (HVE) et carottes (BIO)	Riz créole		***	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais sucré	Mimolette		Saint Morêt	Yaourt sucré
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Banane		Moelleux cassis	Poire (HVE)

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°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

\*\*\* Menu validé en commission menu



Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLES AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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