

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves (BIO) vinaigrette	Chou-rouge vinaigrette		Potage de potiron 	Salade exotique (riz Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	 Colin Pané et citron		Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Sauté de dinde tandoori 
	***	Riz créole 		*** 	P.de terre (HVE) et Chou-fleur (BIO)
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou		Camembert	Fromage frais sucré
DESSERT	Orange	 Pomme (HVE)		Galette des rois	Banane 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise /  
Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil /  
Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Taboulé libanais (boulgour BIO)		Velouté de carotte BIO au lait de coco	Chou-blanc vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf bourguignon 	Parmentier (BIO) de lentilles corail (HVE) 		Saucisse sauce rougail S/Porc Saucisse de volaille sauce rougail	Beignets de poisson 
	Coquillettes 	***		Riz créole 	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Emmental	Saint Nectaire 		Petit moulé nature	Yaourt Nature 
DESSERT	Flan caramel	 Poire (HVE)		Moelleux ananas	Orange



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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES