

Semaine n°23 : du 2 au 6 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Radis à la croque		Concombre à la crème	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis	Parmentier de jambon		Bolognaise de lentilles (HVE)	Colin d'Alaska sauce méridionale
	***	(S/P) Parmentier jambon de dinde		Riz	Carottes (BIO) braisées
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert		Gouda	Saint Môret
DESSERT	Compote de pomme	Flan nappé au caramel		Moelleux coco ananas	Fromage blanc coulis fruits rouge

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

	Pentecôte				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise		Tomate à la croque	Saucisson à l'ail et comichons S/P roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Sauté de bœuf aux olives		Chili sin carne et RIZ (BIO)	Colin d'Alaska sauce aneth
		Penne rigate		***	Courgette
PRODUIT LAITIER		Fraidou		Petit moulé ail et fines herbes	Brie
DESSERT		Liégeois vanille		Purée pomme (HVE) groseille	Nectarine (sous réserve)

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant 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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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