

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette à la framboise	Salade de riz maïs poivron <b>BIO</b>		Melon (sous réserve)	Tomate vinaigrette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Hachis Parmentier	Colin meunière		Macaroni <b>BIO</b> façon carbonara	Semoule <b>BIO</b> aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre <b>Végé</b>
	***	Ratatouille		***	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Paulin	Fraidou		Pavé demi sel	Pont l'Evêque
<b>DESSERT</b>	<b>Local</b> Pomme ( <b>HVE</b> )	Banane <b>BIO</b>		<b>Local</b> Purée pomme ( <b>HVE</b> ) mûre	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raita de radis : radis, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Krautsalat: chou blanc et carotte au cumin, Curry Wurst: saucisse saue tomate curry, Kirschmichel schokolade: clafoutis chocolat cerise noire / Sala de pastour elle: pâtes, tomate, poivron



Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre vinaigrette		Krautsalat	Salade pastourelle <b>BIO</b>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ <b>BIO</b> <b>Végé</b>		Curry Wurst	Sauté de bœuf marengo
	Blé <b>BIO</b>	***		Pommes rissolées	Courgettes <b>BIO</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fondu président	Camembert <b>BIO</b>		Emmental <b>BIO</b>	Fromage frais ail et fines herbes
<b>DESSERT</b>	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille		Moelleux à la cerise	<b>Local</b> Pomme ( <b>HVE</b> )

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°89/2008. 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 et/ou le producteur et notre cuisine.

\*\*\* Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vandae/œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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