

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule de blé dur, tomate, pois chiches / Salade de tomates, carottes, petits pois, pois chiches / Achards: carottes, haricots verts, vinaigrette curcuma / Poulet façon Akoho sy voanio: poulet au lait de coco, épices

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre (BIO) ciboulette	Macédoine de légumes mayonnaise		Courgette râpée vinaigrette citron origan	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis (BIO) carbonara	Colin d'Alaska aux trois poivrons		Chili sin carne (riz BIO)	 Bœuf aux olives
	S\P Macaronis (BIO) carbonara (volaille)	P.de terre (HVE) et Haricots beurre		***	Duo de carottes beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt fraise		Camembert	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane		Moelleux griottes	Smoothie pomme pêche

TRÉSORS DU MONDE
Voyage au cœur des épices et des aromates

Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chouc blanc aux raisins secs	Salade verte aux croutons		Achard de légumes	Pâté de foie et cornichons S\P Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf (BIO) (basilic non bio)	Parmentier de LENTILLES CORAIL (BIO) curry		Poulet façon Akoho sy voanio	Merlu blanc du Cap sauce basquaise
	***	***		Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Coulommiers		Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan chocolat		Moelleux pomme banane vanille	Banane

Le picto BIO indique une production respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Les recettes contenant moins de 50% de produits BIO, l'ingrédient sera précisé dans le libellé.

Menu validé en commission menu



Ansam
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements