

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	P. de terre échalote		Tomate vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Beignets de poisson		Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara Tortis BIO carbonara volaille)
	***	Carottes braisées		***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
DESSERT	Madeleine	Banane		Moelleux aux fruits rouges	Purée de pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis



Pain complet confiture de fraise & compote

Pain d'épices et fromage blanc

Pain + miel & kiwi

Pain / chocolat + pêche

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigre		Concombre tzatziki	Betterave (BIO) ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet sauce tandoori	Parmentier de jambon (S/P) Parmentier Jambon de dinde		Moussaka de lentilles	Colin sauce hollandaise
	Haricots verts (VG)			***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert		Petit moulé nature	Vache qui rit
DESSERT	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat		Moelleux aux amandes	Banane

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.

Les labels de qualité (sauf **BIO**) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Pain barre chocolat & fruit

Céréales et lait

Pain confiture de fraises & Abricots

Roulé chocolat & fromage blanc fruité



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisi...