

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Tomate vinaigrette	Pommes de terre (HVE) échalote		Betterave BIO ciboulette	Salade verte
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Rôti de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus	Beignets de poisson		Parmentier de lentilles à la provençale	Tortis à la bolognaise BIO (basilic non bio)
	Haricots blancs cuisinés	Carottes BIO à l'estragon		***	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert	Yaourt aromatisé		Pavé demi-sel	Edam
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Local Pomme (HVE)		Banane	Smoothie pomme (HVE) fraise menthe

Semaine n°26 : du 24 au 28 Juin 2024

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent 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.

**LOCAL**  
Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de RIZ BIO façon niçoise	Concombre vinaigrette		Carotte râpée vinaigrette au citron	Saucisson à l'ail S/P roulade de dinde
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO abricots secs		Sauté de bœuf aux olives	Colin sauce aneth
	Petits pois (VG)	***		Penne rigate	Haricots beurre (VG) braisés
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Gouda	Fraidou		Brie	Fromage frais au sel de Guérande
<b>DESSERT</b>	Nectarine (sous réserve)	Flan nappé caramel		Purée pomme (HVE) groseille	Banane



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

