



Semaine n°21 : du 19 au 23 Mai 2025

USA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade coleslaw	Courgette râpée vinaigrette citron basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce aigre douce	Merlu blanc sauce ciboulette		Nuggets de volaille Sauce ketchup	Pomme (BIO) crémeux de lentille corail (HVE) à la provençale
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Potatoes	***
DESSERT	Madeleine	Banane		Fromage blanc au caramel et pop corn	Pont l'Evêque



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: celeri, raisin, pomme / Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic / Salade coleslaw: carotte et chou blanc / Salade mêlée: salade verte, maïs, croutons / Salade de blé exotique: blé, maïs, ananas, persil

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Salade de BLE (BIO) exotique			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (BIO) et abricots secs			
PRODUIT LAITIER	Riz créole	****			
DESSERT	Coulommiers	Yaourt nature			
DESSERT	Flan au chocolat	Ananas			

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.



Bleu Blanc Cœur



Végé

Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES