

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Pentecôte		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Pommes de terre à l'échalote		Salade verte	Tomate vinaigrette au balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Bouchées de blé Petits pois (VG) et PDT		Goulash de bœuf Coquillettes	Parmentier de Jambon S/PORC parmentier de jambon de dinde ***
PRODUIT LAITIER			Yaourt nature 		Camembert	Emmental
DESSERT			Pomme (HVE)		Purée pomme (HVE) griotte	Mousse au chocolat

Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Céleri rémoulade	Salade de PENNE au pesto		Carotte râpée vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie S/PORC Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de bœuf sauce napolitaine Semoule	Moussaka de lentilles ***		Poulet Huli Huli Riz créole	Colin sauce citron Haricots beurre et Pomme vapeur
PRODUIT LAITIER		Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes 		Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT		Flan vanille	Pomme (HVE)		Moelleux ananas coco	Banane

Les labels de qualité (sauf BK concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 10% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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