

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise / Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

|                                  | LUNDI   | MARDI                     | MERCREDI | JEUDI                             | VENDREDI                      |
|----------------------------------|---|---------------------------|----------|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>ENTRÉE</b>                    | Salade coleslaw (carotte et chou <b>BIO</b> )                               | Pommes de terre à l'aneth |          | Tomate mozzarella                 | Semoule fantaisie <b>BIO</b>  |
| <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> | TORTIS <b>BIO</b> au crémeux de haricots blancs à la provençale <b>Végé</b> | Colin pané                |          | Riz                               | Boulette de bœuf              |
|                                  | ***   | Ratatouille               |          | à la cantonnaise                  | Carottes braisées <b>BIO</b>  |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>           | Emmental râpé   | Yaourt aromatisé          |          | ***                               | Edam                          |
|                                  | Flan nappé caramel  | Banane <b>BIO</b>         |          | Fromage blanc aux fruits des bois | Smoothie pomme poire <b>L</b> |

**L** Pain au céréales miel & pomme      Crêpe chocolat et yaourt fruité      **L** Pain confiture prune & Orange      Pain barre chocolat et compote

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

|                                  | LUNDI                             | MARDI   | MERCREDI | JEUDI                     | VENDREDI  |
|----------------------------------|-----------------------------------|---|----------|---------------------------|---|
| <b>ENTRÉE</b>                    | Salade exotique (riz <b>BIO</b> ) | Concombre ciboulette  |          | Salade verte aux croutons | Pâté de foie et cornichon (S/P) Coupelle de volaille <b>BIO</b> |
| <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> | Cordon bleu                       | Couscous de légumes <b>BIO</b> (aromates non bio) <b>Végé</b> |          | Bœuf façon Baeckoffe      | Colin sauce basquaise   |
|                                  | Petits pois cuisinés              | ***   |          | ***                       | Purée de courgette  |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>           | Yaourt nature <b>BIO</b> <b>L</b> | Coulommiers   |          | Emmental <b>BIO</b>       | Pavé demi-sel   |
| <b>DESSERT</b>                   | Orange <b>L</b>                   | Purée pomme raisins secs                                      |          | Moelleux cannelle         | Pomme ( <b>HVE</b> ) <b>L</b>                                   |

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.

**L** Pain confiture abricots & compote      Pain au chocolat & banane      **L** Pain barre chocolat & kiwi      **L** Pain de campagne confiture fraises & jus d'orange



Bleu Blanc Cœur      Plat végétarien      Label rouge      Viande/Oeuf de France      Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

