



Semaine n°12 : du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave	Salade de pâtes (BIO) au pesto de poivrons		Crème de petits pois au fromage frais	Salade de riz fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Bouchées de blé panées		Parmentier de bœuf	Colin d'Alaska pané
	Semoule	Haricots verts à l'italienne		façon cottage pie	P.de terre vapeur (HVE) et Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Camembert		***	Yaourt
DESSERT	Pomme (HVE)	Poire (HVE)		Moelleux Irlandais aux pommes	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz fantaisie : riz, tomate, maïs / Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil

Semaine n°13 : du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé (semoule BIO)		Chou rouge vinaigrette	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon Bleu	Colin d'Alaska sauce crème aneth		Riz (BIO) à la cantonnaise	Sauté de bœuf marenge
	Pâtes coquillage	Carottes braisées		Riz (BIO) à la cantonnais volaille	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt Pêche		Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire (HVE)		Purée pomme (HVE) figue sèche	Flan nappé caramel

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

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



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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