

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge rémoulade au balsamique	Potage de lentilles corail (HVE)		Cèleri sauce fromage blanc aneth	Salade de perles citron coriandre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse (S/P) Saucisse de volaille	Colin Alaska pané et citron		Chili sin carne (Riz bio)	Sauté de poulet au jus
	Purée de p. de terre	Carottes braisées			Petits pois
PRODUIT LAITIÉ	Coulommiers	Yaourt nature		Saint Nectaire	Fondu président
DESSERT	Mousse chocolat	Poire (HVE)		Moelleux choco pommes	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle BIO : pâtes, tomate, poivron / Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois, vinaigrette orange / Salade des incas BIO : Riz, carotte, maïs

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des incas	Potage crécy			Cervelas cornichon (S/P) roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)			Merlu sauce normande
			Trio de légumes
PRODUIT LAITIÉ	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé			Brie
DESSERT	Pomme (HVE)	Kiwi		Banane	

BIO
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 300g 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.

P.A. n°3



Bio Saint-Cœur
 Végé
 Pât végétarien
 Label rouge
 Vin de France
 Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements.

