TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

Semaine n°25 : du 16 au 20 Juin 2025



EN SCÈNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte 👸	Concombre ciboulette		Melon jaune	Penne (BIO) au basilic
_	Hachis parmentier	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		Paëlla de poulet (RIZ BIO)	Colin d'Alaska pané et citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	***	***		***	Carottes (BIO) braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt abricot	Fondu président		Edam	Coulommiers
e Dessert	Pêche	Mousse au chocolat		Moelleux à l'orange	Banane 800

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Penne au basilic: penne, tomate, basilic / Salade colorée: carotte, chou rouge, o'gnon / Salade de riz niçoise: riz, tomate, olive, oignon

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée 🌘	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
DIAT .	Sauté de dinde sauce paprika	Colin d'Alaska sauce aux poivrons		Cordon bleu de volaille	Tortis (BIO) façon all'amatriciana
PLAT & Accompagnement	Petit pois carottes	Blé 🚺		Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature		Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Rocher coco	Pomme (HVE)		Moelleux fruits rouges	Nectarine (Sous réserve)

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



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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



finada I/E da Franca



Pêche responsable



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

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE