



Semaine n°48: du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macedoine de légumes	Salade de RIZ (BIO) antillaise		Potage dubary	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne à la Napolitaine	Colin sauce crustacés		Boulettes de bœuf sauce carbonnade	Rôti de porc au jus (S/P) Rôti de dinde au jus
PRODUIT LAITIER	Camembert	Haricots beurre (VG) braisés		Pommes rissolées	Purée de pois cassés
DESSERT	Clémentine	Yaourt		Edam	Saint Moret
		Pomme (HVE)		Gaufre liégeois e	Smoothie pomme (HVE) mangue

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou fleur sauce picilli; chou fleur sauce au curcuma/ Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes; carotte, radis blanc vinaigrette orange/ Salade de RIZ BIO antillaise : Riz BIO, poivron, ananas / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Semaine n°49: du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes (BIO) vinaigrette	Potage de légumes		Céleri rémoulade	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti sauce pomme raisin		Tortis BIO bolognaise de lentilles (HVE)	Curry de poisson au lait de coco
PRODUIT LAITIER	Riz créole	Poêlée de légumes (VG)		...	Blé (BIO) aux petit légumes
DESSERT	Vache qui rit	Brie		Crème anglaise	Mimolette
	Flan nappé caramel	Clémentine		Gâteau de Savoie	Purée pomme crème de marron

BIO
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 50% 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.

PA n°1



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

