

## Semaine n°11 : du 14 au 18 Mars 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade bicolore (Carotte BIO)	Salade arlequin	Salade verte	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Sauté de dinde à la crème	Colin meunière citron
	***	***	Haricots verts persillés	Chou-fleur au paprika	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam	Fraidou	Pont L'Evêque	Carré frais
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Banane	Brownies	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Méli mélo de crudités vinaigrette au raisin: carotte, céleri vinaigrette au jus de raisin

\* contient du porc

P.A. n°4

## Semaine n°12 : du 21 au 25 Mars 2022

Les rivières en Charente



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Coquillettes au basilic	Radis beurre	Méli Mélo de crudités BIO vinaigrette au raisin	Betterave ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf printanier	Croq végétarien	Jambalaya de poulet (Riz BIO)	Filet de colin sauce mouclade	Saucisse de Toulouse *
	Carottes braisées	Epinards béchamel	***	Pommes vapeur	Purée de pois cassés
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré	Brie	Bûchette mi chèvre	Edam
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Flan vanille	Millas charentais	Poire

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.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES