



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade verte	Chou fleur vinaigrette ou potage de légumes	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel *	Parmentier de carotte au boeuf	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule	Omelette	Filet de colin sauce normande
	Riz créole	***	***	Pâtes farfalle façon milanaise	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Vache qui rit	Yaourt sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Tome blanche
DESSERT	Crème dessert vanille	Beignet de mardi gras	Kiwi	Flan nappé caramel	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise /Salade tricolore: pâtes tricolores, olives / Pâtes farfalle façon milanaise: pâtes, sauce tomate, champignons

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°10 : du 7 au 11 Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade tricolore	Concombre ciboulette	Betterave	Céleri rémoulade	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Nugget's de blé	Palette de porc à la diable *	Goulash de bœuf	Colin pané citron
	Petits pois au jus	Purée de pommes de terre	Lentilles cuisinées	Semoule	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal	Yaourt aromatisé	Edam	Brie
DESSERT	Orange	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Purée de pommes	Banane

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°3



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES