



Menu validé en commission menu

Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette à la framboise	Concombre à la menthe	Salade arlequin	Crêpe fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagnes à la bolognaise	Palette de porc	Nuggets de blé	Merlu sauce crustacés
PRODUIT LAITIER		***	Haricots blancs à la tomate	Petits pois cuisinés (VEGAPLAN)	Riz Créole
DESSERT		Edam	Pont L'Evêque	Pomme	Fromage frais au sel de Guérande
		Poire	Purée pomme (pomme HVE) fraise		Mousse au chocolat

P.A. n°5

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis à la croque	Salade verte	Salade pastourelle	Carotte râpée BIO vinaigrette miel curry	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon	Pâtes (BIO) à la bonifacienne	Emincé de bœuf sauce piquante	Colin sauce dieppoise	Sauté de dinde au jus
PRODUIT LAITIER	Haricots verts (VEGAPLAN)	***	Courgettes colorées	Riz	Lentilles (HVE)
DESSERT	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré
	Pomme (HVE)	Liégeois vanille	Banane	Moelleux aux poire	Purée pomme (HVE) cannelle

P.A. n°1



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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	P. de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade verte	Betterave ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	Colin pané citron	Couscous de légumes	Sauté de boeuf marengo	Riz à la cantonnaise
	Purée de pdt	Ratatouille	***	Haricots beurre (VEGAPLAN)	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Pomme (HVE)	Mousse au chocolat	Smoothie pomme (HVE) fruits rouges

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°18 : du 1er au 5 Mai 2023

Fête du travail

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Coquillettes au basilic	Semoule fantaisie	Carotte et céleri vinaigrette	Saucisson à l'ail cornichon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Courgettes au bœuf	Pilon de poulet sauce barbecue	Penne au crémeux de lentille corail	Merlu sauce bercy
		***	Petits pois cuisinés (VEGAPLAN)	***	Haricots vert
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fondu président	Cantal	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Pomme (HVE)	Poire	Moelleux aux 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.

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

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES