







NOM DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2024











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Pommes de terre (HVE) échalote	Courgettes rémoulade	Betterave BIO ciboulette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus  S/P Rôti de dinde au jus	Beignets de poisson 	Riz à la cantonnaise	Parmentier de lentilles à la provençale 	Tortis à la bolognaise BIO (basilic non bio)
	Haricots blancs cuisinés	Carottes BIO à l'estragon	***	***	***
PRODUIT LAITIÉ	Camembert 	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Pavé demi-sel	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	 Pomme (HVE)	Pêche	Banane 	Smoothie pomme (HVE) fraise menthe

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°26 : du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO façon niçoise 	Concombre vinaigrette	Salade de blé fantaisie 	Carotte râpée vinaigrette au citron	Saucisson à l'ail S/P roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO abricots secs 	Chipolatas S/P Saucisse de volaille	Sauté de bœuf aux olives 	Colin sauce aneth 
	Petits pois (VG)	***	Courgettes (VG) à la tomate	Penne rigate 	Haricots beurre (VG) braisés
PRODUIT LAITIÉ	Gouda	Fraidou	Yaourt nature	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Flan nappé caramel	 Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) groseille	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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ANIMATION

