





NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024

Victoire 1945

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette	Crêpe au fromage			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Chili sin carne et RIZ BIO 			
	Carottes braisées 	***			
PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Coulommiers			
DESSERT	 Pomme (HVE)	Liégeois chocolat			











TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade des incas : Riz, carotte, maïs / Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°1

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

CONSO STOCKS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Salade verte	Salade des incas 	Chou-fleur (VG) à la grecque	Salade bicolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis	Cheese burger	Clafoutis printanier	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) 	Colombo de porc  S/P Colombo de volaille
	***	P.de terre rissolée	Haricots verts braisés 	***	Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Pavé demi-sel	***	Saint Nectaire 	Brie
DESSERT	Orange	Flan nappé caramel	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane 	 Pomme (HVE)

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

 BIO

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°2



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