Menu validé en commission menu

Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023

ndi de Pâques

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

P.A. n°5

MON SUPER RESTO POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

	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 à la bonifacienne	Emincé de bœuf sauce piquante	Colin sauce dieppoise	Sauté de dinde au jus
	Haricots verts	***	Courgettes colorées	Riz	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Banane	Moelleux aux poire	Purée pomme cannelle

P.A. n°1

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023

	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 / Saucisse de volaille (S/P)	Colin pané citron	Couscous de légumes	Sauté de boeuf marengo	Riz à la cantonnaise
	Purée de pdt	Ratatouille	***	Haricots beurre	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Pomme	Mousse au chocolat	Smoothie pomme fruits rouges

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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 / coupelle de volaille (S/P)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Courgettes au bœuf	Pilon de poulet sauce barbecue	Penne au crémeux de lentille corail	Merlu sauce bercy
		***	Petits pois cuisinés	***	Haricots vert
		Yaourt aromatisé	Fondu président	Cantal	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Pomme	Poire	Moelleux aux pommes	Banane

P.A. n°3

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

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Végé: Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES