

# MENUS CADOURS

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024

C'est la rentrée !

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette à l'orange	Tomate vinaigrette	Melon	Taboulé (semoule BIO)	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes d'agneau sauce tomate <i>S/viande : croq végétarien blé épinard</i>	Parmentier de lentilles corail à la Provençale	<b>Coquillettes à la Parisienne</b> <i>S/viande S/porc : bouchées de blé</i>	Emincé de dinde crème origan <i>S/viande : omelette</i>	Colin d'Alaska meunière
	Pommes rissolées	***	<i>S/viande S/porc : coquillettes</i>	Carottes BIO braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	Cantal	Yaourt nature sucré	Fondu président
DESSERT	<b>Crème dessert caramel</b> <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Pomme	Crêpe au sucre	Banane	Smoothie carotte abricot

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: pomme de terre, petits pois, maïs

P.A. n°3

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre ciboulette	Salade Arlequin	Radis rondelles sauce fromage blanc ciboulette	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'Orientale <i>S/viande : colin d'Alaska sauce curry</i>	<b>Saucisse sauce rougail</b> <i>S/viande S/porc : omelette sauce rougail</i>	Pizza au fromage	<b>Croq Basquaise</b>	Colin d'Alaska sauce crème
	Semoule	Riz créole	Poêlée de légumes	Ratatouille	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt nature sucré	***	Fraidou
DESSERT	Pomme	<b>Flan chocolat</b> <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme mûre	Clafoutis aux quetsches	Nectarine

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.

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

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS CADOURS

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Pomme de terre échalote	Salade bicolore	Tomate vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : crêpe aux champignons</i>	Beignets de poisson	Colombo de volaille <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara <i>S/viande S/porc : feuilleté fromage</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Carottes braisées	Semoule	***	*** <i>S/viande S/porc : tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
DESSERT	Madeleine	Banane	Liégeois vanille	Prunes	Purée de pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis

P.A. n°5

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigrette	Salade de RIZ BIO, tomate ciboulette	Concombre tzatziki	Betterave BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tandoori <i>S/viande : croq Basquaise</i>	Omelette sauce Napolitaine	Chou-fleur à la Parisienne <i>S/viande S/porc : crêpe au fromage</i>	Moussaka <i>S/viande : moussaka de lentilles</i>	Colin d'Alaska sauce Hollandaise
	Haricots verts	Purée de pomme de terre	*** <i>S/viande S/porc : chou-fleur béchamel</i>	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Mimolette
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Poire	Moelleux aux amandes	Banane

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.

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

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS CADOURS

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)	Pommes de terre à l'aneth	Macédoine mayonnaise	Tomate mozzarella	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>TORTIS BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale</b>	Colin d'Alaska pané	Poulet rôti <i>S/viande : bouchées de blé</i>	Riz à la <b>Cantonnaise</b>	Bœuf aux olives <i>S/viande : cake provençal</i>
	***	Ratatouille	Frites	<i>S/viande S/porc : riz cantonnais sans viande</i>	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Camembert	***	Edam
DESSERT	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>	Banane	Pomme	Fromage blanc aromatisé	Smoothie pomme poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise  
Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs  
Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

P.A. n°2

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Concombre ciboulette	Betterave vinaigrette	Salade verte aux croutons	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu <i>S/viande : beignets de poisson</i>	<b>Couscous de légumes BIO</b> (aromates non bio)	<b>Rôti de porc braisé</b> <i>S/viande S/porc : cake aux légumes</i>	Bœuf façon Baeckeffe <i>S/viande : tortilla</i>	Colin d'Alaska sauce Basquaise
	Petits pois au jus	***	Lentilles cuisinées	*** <i>S/viande : ratatouille</i>	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage frais sucré	Emmental	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Orange	<b>Crème dessert vanille</b> <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Pomme	Purée pomme raisins secs	Banane

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.

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

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



# MENUS CADOURS

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDEDI
<b>ENTRÉE</b>	*Céleri rémoulade au <b>cumin</b>	Salade vitaminée (carotte BIO)	Crème de chou-fleur au <b>curcuma</b>	Macédoine mayonnaise		Pomme de terre échalote
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf au <b>paprika</b> <i>S/viande : omelette au paprika</i>	Poulet sauce coco <b>coriandre</b> <i>S/viande : croq Basquaise sauce coco coriandre</i>	Tarte au fromage	Riz BIO au <b>curry</b> de pois chiches et carottes	VEGÉ	Colin d'Alaska sauce <b>safranée</b>
	Tortis <b>BIO</b>	Semoule <b>BIO</b>	Mitonnée de légumes	***		Haricots beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fondu président	Gouda	***	Bûchette mi chèvre		Yaourt nature sucré
<b>DESSERT</b>	<b>Flan chocolat</b> <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme <b>vanille</b>	Poire	Moelleux façon pain d' <b>épices</b>		Pomme <b>BIO</b>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange

P.A. n°4

Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

VACANCES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDEDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Macédoine mayonnaise <b>BIO</b>	Chou rouge vinaigrette <b>BIO</b>	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron		Taboulé (semoule BIO)
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Parmentier de potiron au bœuf <b>BIO</b> <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce Dieppoise	Penne BIO au poulet sauce crème <b>BIO</b> <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	<b>Palette de porc braisée</b> <i>S/viande S/porc : œuf dur</i>	VEGÉ	<b>Bouchées de blé panées</b>
	***	Riz créole <b>BIO</b>	*** <i>S/viande : penne BIO</i>	Haricots blancs		Poêlée de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais sucré	Coulommiers	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de mangue	<b>Crème dessert chocolat</b> <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>		Banane <b>BIO</b>

**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.

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

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS CADOURS

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

VACANCES

C'est Halloween!



Toussaint



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade de RIZ BIO Antillaise	Salade fantaisie	Velouté au butternut	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : tortilla</i>	Beignets de poisson	Boulettes au bœuf à l'aigre douce <i>S/viande : boulettes végétariennes</i>	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma	
	Petits pois au jus	Haricots verts braisés	Pâtes papillons	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Brie	Mimolette	
DESSERT	Pomme	Banane	Flan vanille <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Fondant pomme potiron	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs  
Salade Antillaise : riz BIO, poivron, ananas  
Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs

P.A. n°1

Semaine n°45 : du 4 au 10 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la pomme	Semoule fantaisie	Salade verte	Haricots verts échalote	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes saumon</i>	Colin d'Alaska sauce crème curcuma	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Riz à la Cantonnaise	Cassoulet <i>S/viande S/porc : bouchées de blé</i>
	***	Julienne de légumes	***	<i>S/viande S/porc : riz cantonnais sans viande</i>	*** <i>S/viande S/porc : flageolets</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Orange	Liégeois chocolat	Poire	Milkshake à la vanille

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.

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

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable













UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS CADOURS

Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Velouté de potiron	Pommes de terre sauce tartare	Salade coleslaw	<b>Pâté de campagne</b> <i>S/viande S/porc : crêpe aux champignons</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		<b>Tajine de légumes, pois chiches, raisins secs semoule BIO</b> <small>(raisins secs et aromates non bio)</small>	<b>Chou-fleur à la Parisienne</b> <i>S/viande S/porc : œuf dur</i>	 Bœuf façon Bourguignon <i>S/viande : croq blé épinards</i>	 Colin d'Alaska sauce citron
		***	*** <i>S/viande S/porc : chou-fleur béchamel</i>	Coquillettes 	Haricots beurre braisés
 PRODUIT LAITIER		Gouda	Yaourt nature sucré 	Brie	Pavé 1/2 sel
 DESSERT		<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>	Kiwi	Purée de pomme	Banane 

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Lentilles à l'échalote	*Céleri sauce fromage blanc curry	Salade de PATES BIO basilic
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Hachis parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	 <b>Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO</b>	Pizza au fromage	<b>Sauté de porc à l'ancienne</b> <i>S/viande S/porc : crêpe aux champignons</i>	Beignets de poisson
	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Chou-romanesco et brocolis
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque 	Fromage frais sucré	***	Fraidou
 DESSERT	Orange	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme ananas cannelle	Clafoutis aux poires	Kiwi

P.A. n°4

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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



# MENUS CADOURS

Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade de RIZ BIO Antillaise	Salade fantaisie	<b>Chou-fleur sauce Piccalilli</b>	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Omelette</b>	Colin d'Alaska sauce crustacés	Tajine de volaille <i>S/viande : bouchées de blé</i>	<b>Boulettes de bœuf sauce carbonnade</b> <i>S/viande : boulettes végétariennes</i>	<b>Rôti de porc au jus</b> <i>S/viande S/porc : croq Basquaise</i>
	Carottes BIO à la crème	Haricots beurre braisés	Semoule	<b>Pommes rissolées</b>	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré	Fondu président	<b>Edam</b>	Saint Moret
DESSERT	Clémentine	Pomme	Liégeois vanille	<b>Gaufre Liégeoise</b>	Milkshake chocolat

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**Chou-fleur sauce Piccalilli:** chou fleur sauce à base de vinaigre, moutarde, curcuma  
**Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes:** carotte, radis blanc vinaigrette orange  
**Salade de RIZ BIO Antillaise :** Riz BIO, poivron, ananas  
**Salade fantaisie:** céleri, pomme, raisins secs

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé (semoule BIO)	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Poulet rôti sauce pom... raisin <i>S/viande : beignets de poisson</i>	<b>Jambon braisé</b> <i>S/viande S/porc : œuf dur</i>	<b>Tortis BIO bolognaise de lentilles</b>	Curry de poisson au lait de coco
	Riz créole	Poêlée de légumes	Chou-fleur béchamel	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Brie	***	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>	Clémentine	Banane	Kiwi	Purée pomme crème de marron

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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLI AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# MENUS CADOURS

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Chou rouge BIO rémoulade au balsamique	Potage de lentilles corail	Salade pastourelle	Céleri sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre échalote
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/porc S/viande : beignets de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce Bretonne	Clafoutis potiron muscade	<b>Chili sin carne</b>	Bœuf mironton <i>S/viande : crêpe au fromage</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Gouda	Cantal	Fondu président
<b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Poire	Clémentine	Purée pomme ananas	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle BIO : pâtes, tomate, poivron  
Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois, vinaigrette orange  
Salade des incas BIO : Riz, carotte, maïs

P.A. n°2

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade des Incas	Haricots verts vinaigrette	Salade vitaminée (carotte BIO)		<b>Cervelas</b> <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	<b>Couscous de légumes BIO</b> (aromates non bio)	Macaronis BIO à la Parisienne <i>S/viande S/porc : omelette</i>		Colin d'Alaska sauce Normande
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	***		Trio de légumes
<b>DESSERT</b>	Pomme	Kiwi	Lassi à la mangue		Brie
					Banane

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.

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

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



# MENUS CADOURS

Semaine n°52 : du 23 au 29 Décembre 2024

VACANCES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Céleri rémoulade au cumin		Potage poireau et pomme de terre	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika <i>S/viande : bouchées de blé</i>	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO		Raviolis à la volaille <i>S/viande : raviolis au tofu</i>	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	***		***	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président		Camembert	Saint Paulin
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Clémentine	Banane	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs  
Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

P.A. n°4

Semaine n°01 : du 30 décembre au 5 Janvier 2025

VACANCES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave BIO ciboulette		Salade exotique (Riz BIO)	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante <i>S/viande : boulettes végétariennes</i>	Colin d'Alaska sauce Hollandaise		Bouchées de blé panées	Pommes de terre à la Savoyarde <i>S/viande S/porc : croq Basquaise</i>
	Carottes braisées	Semoule		Petits pois au jus	<i>S/viande S/porc : pomme de terre</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Fromage frais au sel de Guérande	***
DESSERT	Madeleine	Pomme	Orange	Flan chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	

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.

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

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements