

Semaine n°11 : du 14 au 18 Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade bicolore (Carotte BIO)	Salade arlequin	Salade verte	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Sauté de dinde à l'ancienne	Colin meunière citron
	***	***	Haricots verts persillés	Chou-fleur au paprika	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam	Fraidou	Pont L'Evêque	Carré frais
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Banane	Brownies	Kiwi

P.A. n°4

Semaine n°12 : du 21 au 25 Mars 2022

Les rivières en Charente

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Coquillettes au basilic	Radis beurre	Méli Mélo de crudités BIO vinaigrette au raisin	Betterave ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf printanier	Croq végétarien	Jambalaya de poulet (Riz BIO)	Filet de colin sauce mouclade	Saucisse de Toulouse *
	Carottes braisées	Epinards béchamel	***	Pommes vapeur	Purée de pois cassés
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré	Brie	Bûchette mi chèvre	Edam
DESSERT	Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Flan vanille	Millas charentais	Poire

P.A. n°5



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRESTOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis /
Salade arlequin: p. de terre,
petits pois, maïs / Salade de blé
fantaisie: blé, tomate, maïs / Méli
mélo de crudités vinaigrette au
raisin: carotte, céleri vinaigrette
au jus de raisin

* contient du porc

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.