

Semaine n°01 : du 3 au 7 Janvier 2022

EPIPHANIE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ou Potage de légumes	Salade verte aux croutons	Salade de pommes de terre à l'échalote	Carotte râpée vinaigrette	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule	Omelette	Sauté de dinde aux champignons	Beignets de poisson citron
	***	***	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés *	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Compote de pomme fraise	Galette des rois	Clémentines

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange/ Blé fantaisie: blé, tomate, maïs

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°02 : du 10 au 14 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée	Potage de légumes ou macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Potage de potiron ou salade verte	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Filet de colin sauce crevettes	Poulet rôti	Faboulettes de lentilles jaunes sauce crème curcuma	Chou-fleur à la parisienne *
	Haricots verts	Riz créole	Macaronis	Purée de carotte	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Poire	Liégeois vanille	Clémentines	Purée de pommes

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°5



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES