Semaine n°07 : du 14 au 18 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	RESTU
ENTRÉE						MOR OFFICIAL AN 2355 COMPA
						TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT						
PRODUIT LAITIER						Salade mêlée: Salade, maïs, croûtons
DESSERT P.A. n°5						

Semaine n°08 : du 21 au 25 Février 2022

						Les labels de qualité (sauf BIO)
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	concernent l'ingrédient
ENTRÉE	Salade mêlée	Potage au potiron		Carottes râpées basilic	Pamplemousse	majoritaire de la recette.
NAT a	Parmentier de lentilles corail	Boulettes au bœuf sauce Liégeoise	00	Rôti de porc au jus	Filet de colin sauce au curry	Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	***	Riz pilaf BIO		Coquillettes	Semoule	recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
PRODUIT LAITIER	Gouda		70/2	Fondu président	Cantal	LOCAL Le picto Local indique un produit
DESSERT	Fromage blanc aux céréales	Poire		Banane B ₁₀	Glace	issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
P.A. n°1	net de			~		- A II















UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

UNE ALIMENTATION SAIN

Semaine n°09 : du 28 Février au 4 Mars 2022

MARDI GRAS CENDRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge vinaigrette		Salade Esaü	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT &	Steak haché	Sauté de dinde à la crème		Croq blé épinard fromage	Marmite de poisson, champignons et carottes
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, navets)		Petits pois cuisinés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Carré fromager			
DESSERT	Flan nappé caramel	Beignet chocolat noisette		Pomme	Orange

OUT SAVOIR SUR

Salade Esaü: lentille, œuf, échalote, persil, vngt à la moutarde Far Normand: pdt, béchamel, chou-fleur, camembert

Les labels de qualité (sauf BIO)

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

P.A. n°2

Semaine n°10 : du 7 au 11 Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
ENTRÉE	Salade verte	Crêpe au fromage		Taboulé	Betteraves rouges	BIO
	Macaroni à la carbonara	Estouffade de bœuf		Poisson frais poêlé	Far normand VÉGÉ	Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	***	Haricots beurre		Purée de carottes	***	recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé			Yaourt aromatisé	Fondu président	LOCAL
DESSERT	Entremets caramel	Pomme			Banane chocolat	Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
P.A. n°3	Bleu Blanc Cœur	VÉGÉ Plat végétarien	Label rouge	Viande/Œuf de France	Pêche responsable	Ansamble

Semaine n°11 : du 14 au 18 Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	RESTU
ENTRÉE	Salade bicolore	Œuf dur mayonnaise		Concombre au fromage blanc ciboulette	Cervelas vinaigrette	NOTE DEVINE IN SEPRESTAD
DIAT -	Pâtes à la bolognaise	Curry de lentilles corail et RIZ		Emincé de dinde sauce suprême	Filet de colin sauce dieppoise	TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tank (***	00	Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, navets)	Blé	<u>Salade bicolore</u> : carotte, radis / Méli mélo de crudités:
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Brie			Tomme noire	vinaigrette au raisin: carotte, céleri vinaigrette au jus de raisin <u>Salade</u>
DESSERT	Compote tous fruits	Kiwi		Brownie au chocolat	Pomme	verte fromagère : salade, emmental, échalote, ciboulette
P.A. n°4						_
		Semai	ne n°12 : du 21 au 25 Mars 2	2022		

Les rivières en Charente **LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI** Méli Mélo de crudités Radis en rondelles sauce Salade verte fromagère Betteraves vinaigrette **BIO** vinaigrette au raisin fromage blanc ENTRÉE Filet de colin sauce Sauté de bœuf printanier Rôti de porc aux poivrons Omelette VÉGÉ mouclade PLAT & Purée de pommes de ACCOMPA GNEMENT Haricots verts Boulgour **Haricots blanc mogettes** terre 0 Fromage frais sucré Fondu président PRODUIT LAITIER Madeleine Poire Millas charentais Mousse au chocolat

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.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°13 : du 28 Mars au 1er Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	RESTU
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Betteraves mimolette		Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	POLIT CAMADA CHA
NAT -	Spaghettis bolognaise de lentilles	Goulash de bœuf		Jambon braisé sauce barbecue	Filet de colin poêlé	TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre	30	Haricots verts	Riz créole	
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fromage frais aux fruits			Fromage frais au sel de Guérande	Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs
DESSERT	Entremets			Kiwi	Smoothie pomme fruits rouges	
P.A. n°1	·	·	·	·	·	

Semaine n°14 : du 4 au 8 Avril 2022

						Les labels de qualité (sauf BIO)
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	concernent l'ingrédient
ENTRÉE	Salade verte vinaigrette	Salade de riz des incas		Céleri rémoulade	Haricots verts à l'échalote	majoritaire de la recette.
PLAT &	Hamburger	Nuggets de blé VÉGÉ		Colombo de volaille	Poisson basquaise	Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les
ACCOMPAGNEMEN	Frites	Mitonnée de légumes		Carottes braisées	Semoule	recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
PRODUIT LAITIE		Yaourt aromatisé		Brie	Gouda	LOCAL Le picto Local indique un produit
DESSERT	Glace			Poire	Compote	issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.
P.A. n°2	ALEV A	NAME OF THE PARTY		1		1 A







Plat végétarien









AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES