

MENUS CADOURS

Semaine n°36 : du 4 au 8 Septembre 2023



	C'est la rentrée !		VEGETARIEN	VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Melon	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise <i>S/viande : blanquette de colin</i>	Palette de porc à la provençale <i>S/viande S/porc : croq végétarien</i>	Tarte au chèvre et basilic	Mijoté de haricots blancs, tomates provençales et riz BIO	Colin sauce curry
	*** <i>S/viande : tortis</i>	Courgettes à la tomate	Haricots beurre	***	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt nature sucré	***	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : compote pomme ananas</i>	Banane	Fromage blanc aux fruits ind.	Clafoutis aux griottes	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs
Salade de riz : riz, tomate, maïs
Salade bicolore : carotte BIO, radis

P.A. n°1

Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	VEGETARIEN	VEGETARIEN	VEGETARIEN	VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette	Salade de blé fantaisie	Salade de riz	Salade verte	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO)	Colin meunière	Poulet rôti <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	Frittata BIO à la tomate	Bœuf aux olives <i>S/viande : filet de colin sauce basilic</i>
	***	Ratatouille	Petits pois au jus	Pâtes papillons	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Brie	Mimolette	Yaourt aromatisé	***
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : compote pêche</i>	Purée de pomme	Pêche	Pomme	Fromage blanc au coulis de prunes

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°2



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°38 : du 18 au 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Melon	Semoule fantaisie	Cervelas <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : croq basquaise</i>	Parmentier de lentilles corail	Jambon braisé <i>S/viande S/porc : omelette</i>	Emincé de dinde crème origan <i>S/viande : filet de colin sauce crème</i>	Colin sauce Américaine
	*** <i>S/viande : penne</i>	***	Courgettes béchamel	Carottes braisées	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert	***	Yaourt nature sucré	Fondu président
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille <i>S/viande S/porc : compote pomme fraise</i>	Crêpe au sucre	Purée pomme mûre	Banane

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate
Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Coup d'envoi: Carotte, orange
Energy bowl du XV de France: fromage blanc aux fruits ind + barre de céréales

Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade arlequin	Coup d'envoi	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la provençale <i>S/viande : filet de colin sauce tomate</i>	Riz à la Cantonnaise	Pizza au fromage	Cassoulet <i>S/viande S/porc : bouchée de blé panée</i>	Colin sauce crème
	Semoule	***	Poêlée de légumes	du Stade Ernest Wallon <i>S/viande S/porc : haricots lingots</i>	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt aromatisé	***	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat <i>S/viande S/porc : compote poire</i>	Banane	Energy bowl du XV de France	Poire

P.A. n°4

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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS CADOURS

Semaine n°40 : du 2 au 6 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée vinaigrette à l'orange (carotte BIO)	Pomme de terre tomate oignons	Macédoine de légumes	Tomate vinaigrette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : omelette aux fines herbes</i>	Beignets de poisson	Colombo de volaille <i>S/viande : croq fromage épinard</i>	Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara <i>S/viande S/porc : filet de colin sauce crème</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Carottes BIO à la crème	Boulgour	***	*** <i>S/viande S/porc : tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gouda
DESSERT	Madeleine	Banane	Liégeois vanille <i>S/viande S/porc : compote pomme</i>	Pomme	Purée pomme quetsche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°5

Semaine du goût : Le jardin aromatique



Semaine n°41 : du 9 au 13 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	*Velouté de courgettes au basilic	Carotte râpée BIO vinaigrette au cerfeuil	Salade de riz BIO, tomate ciboulette	Concombre sauce fromage blanc à l' aneth	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet coco coriandre aux pois chiches <i>S/viande : tortilla</i>	Parmentier de bœuf à la tomate et au thym <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Chou-fleur à la Parisienne <i>S/viande S/porc : feuilleté au fromage</i>	Faboulette de lentilles jaunes BIO sauce curry	Colin sauce sauge
	Semoule	***	*** <i>S/viande S/porc : chou-fleur béchamel</i>	Poêlée de légumes	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais ail et fines herbes	***	Mimolette
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : compote pomme banane</i>	Banane	Moelleux citron	Purée pomme verveine

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 16 au 20 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Betterave vinaigrette	Salade Coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rougail saucisse <i>S/viande S/porc : omelette sauce basquaise</i>	Colin sauce citron	Frittata BIO mozzarella poivron	Loubia végétarienne	Goulash de bœuf <i>S/viande : filet de colin sauce crevette</i>
	Semoule	Purée de carotte	Haricots verts	***	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Camembert	Edam	***
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : compote pomme fraise</i>	Banane	Pomme	Kiwi	Milk shake pomme poire vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°2

Semaine n°43 : du 23 au 27 Octobre 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Radis blanc rémoulade	*Potage de légumes	Carotte râpée vinaigrette	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : bouchée de blé panée</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Palette de porc braisée <i>S/viande S/porc : croq végétarien</i>	Bœuf façon Baeckeffe <i>S/viande : omelette aux fines herbes</i>	Colin sauce curry
	Petits pois au jus	***	Lentilles au jus	*** <i>S/viande : pomme de terre rissolée</i>	Chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental
DESSERT	Orange	Flan pâtissier	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : compote pomme banane</i>	Purée pomme BIO cannelle	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°44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2023

Vacances scolaires



C'est Halloween!

Toussaint



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Betteraves bio vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : filet de colin sauce Armoricaïne</i>	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes		Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : croq basquaise</i>	Colin pané
	Blé	***		*** <i>S/viande : penne</i>	Haricots beurre au curcuma
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré
DESSERT	Compote poire	Orange		Flan vanille <i>S/viande S/porc : compote pomme ananas</i>	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade Antillaise : riz BIO, poivron, ananas

P.A. n°4

Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	*Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Salade Antillaise (riz BIO)	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Colin sauce Dieppoise	Tortis BIO au poulet sauce crème <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Bouchée de blé panée	Cassoulet <i>S/viande S/porc : croq végétarien</i>
	*** <i>S/viande : purée de carottes</i>	Boulgour	*** <i>S/viande : tortis</i>	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande S/porc : haricots blancs</i>
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Liégeois chocolat <i>S/viande S/porc : compote pomme</i>	Smoothie pomme BIO betterave	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°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°46 : du 13 au 17 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Céleri sauce fromage blanc	Coquillettes BIO au basilic	Chou fleur vinaigrette	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : cake aux poireaux</i>	Boulettes de bœuf sauce piquante <i>S/viande : croq basquaise</i>	Tarte au fromage	Semoule aux pois chiches, carottes crème BIO au curcuma	Brandade de poisson
	Petits pois au jus	Riz créole	Epinars béchamel	***	***
PRODUIT LAITIER	Brie	***	***	Vache qui rit	Fromage frais sucré
DESSERT	Pomme	Yaourt brassé aux fruits	Banane	Moelleux poire et pépites de chocolat	Purée de pommes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : carotte, chou rouge, radis blanc
Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé (semoule BIO)	*Potage crécy	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Betterave à la pomme
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la Parisienne <i>S/viande S/porc : omelette</i>	Colin meunière	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Cheesburger <i>S/viande : bouchée de blé panée</i>	Riz à la Cantonnaise
	*** <i>S/viande S/porc : macaronis</i>	Poêlée de légumes	***	Potatoes	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fondu président	Yaourt aromatisé	***	Saint Paulin
DESSERT	Liégeois chocolat <i>S/viande S/porc : compote poire</i>	Orange	Pomme	Milk shake à la vanille	Poire

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 majoritaire 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 & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS CADOURS

Semaine n°48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pomme de terre BIO sauce tartare	Salade verte	Salade exotique (riz BIO)	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème <i>S/viande : filet de colin sauce crème</i>	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio)	Chou-fleur à la Parisienne <i>S/viande S/porc : pizza au fromage</i>	Bœuf Bourguignon <i>S/viande : omelette aux fines herbes</i>	Colin sauce Américaine
	Carottes braisées	***	*** <i>S/viande S/porc : chou-fleur béchamel</i>	Coquillettes	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Brie	Gouda
DESSERT	Purée de pomme	Œuf au lait	Kiwi	Banane	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz exotique: riz BIO, ananas, maïs

P.A. n°3

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	*Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Lentilles BIO à l'échalote	Carotte râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes BIO mayonnaise au paprika
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier <i>S/viande : filet de colin sauce curry</i>	Tranquette de haricots blancs au potiron et riz BIO	Pizza au fromage	Poulet rôti <i>S/viande : cake aux légumes</i>	Colin sauce Hollandaise
	*** <i>S/viande : purée de pomme de terre</i>	***	Salade verte	Haricots verts	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	***	Mimolette	Petit fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : compote pomme banane</i>	Semoule au lait	Pomme	Purée pomme ananas cannelle



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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS CADOURS

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Salade Vendéenne	Salade Antillaise (riz BIO)	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons <i>S/viande : feuilleté du pêcheur</i>	Colin sauce Armoricaïne	Incé de dinde au curry <i>S/viande : omelette aux champignons</i>	Croq blé épinards fromage	Pommes de terre à la Savoyarde <i>S/viande S/porc : bouchée de blé panée</i>
	Carottes persillées	Semoule	Macaronis	Petits pois au jus	*** <i>S/viande S/porc : pomme de terre rissolée</i>
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : compote pomme fraise</i>	Orange	Smoothie pomme mangue

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Vendéenne : chou blanc, raisin
Salade Antillaise : riz BIO, tomate, poivron, ananas, persil, pulco citron
Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate

P.A. n°5

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

	VEGETARIEN LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	*Velouté carotte panais	Chou blanc râpé vinaigrette	Semoule fantaisie		Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dahl de lentilles corail et riz BIO	Raviolis de bœuf <i>S/viande : croq végétarien sauce tomate</i>	Clafoutis au potiron		Colin sauce Bretonne
	***	*** <i>S/viande : tortis</i>	Poêlée de légumes		Blé
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Emmental râpé	Brie		Fondou président
DESSERT	Poire	Yaourt brassé aux fruits	Banane	Compote de pomme	

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°52 : du 25 au 29 Décembre 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			 Betterave vinaigrette	 Salade des Incas	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Beignets de poisson	 Parmentier de haricots rouges	 Omelette	Coquillettes bolognaise <i>S/viande : tortis bolognaise de lentilles</i>
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre au curcuma	***	Epinards béchamel	
DESSERT		Yaourt nature sucré	Gouda	Coulommiers	***
		Clémentine	Kiwi	Pomme	Milk shake pomme poire vanille



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des Incas: riz, carotte, maïs
Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

P.A. n°2

Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		 Macédoine mayonnaise	 Carotte râpée vinaigrette	*Potage de potiron	Cervelas <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		 Tarte au fromage	Jambon braisé <i>S/viande S/porc : tortilla</i>	 Boulettes de bœuf sauce aigre douce <i>S/viande : croq basquaise</i>	 Colin sauce Normande
PRODUIT LAITIER		Poêlée de légumes	Lentilles au jus	 Riz pilaf	Purée de brocolis
DESSERT		Yaourt aromatisé	Fraidou	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes
		Orange	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : compote pomme</i>	Purée pomme agrumes	 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