

# Menus Cadours

Semaine n°01 : du 2 au 6 Janvier 2023



	Vacances LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Salade verte	Crêpe au fromage	Salade fantaisie	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagnes bolognaise (plat complet) <i>S/viande : Filet de colin sauce basquaise</i>	Emincé de poulet à l'aigre doux <i>S/viande : Tortillas</i>	Semoule aux pois chiches, carottes crème curcuma  BIO (aromates non BIO) plat complet	Blanquette de poisson
PRODUIT LAITIER		*** <i>S/viande : Penne</i>	Chou-fleur	***	Riz créole
DESSERT		Yaourt nature sucré	Fondu président	Cantal	Mimolette
		Pomme	Banane	Galette des rois	Compote pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec  
Salade exotique: riz, maïs, ananas  
Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°1

Semaine n°02 : du 9 au 13 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Salade exotique (riz BIO)	Salade Arlequin	Salade de coquillettes au basilic	Carotte râpée ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Cassoulet</b> <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	Colin pané	Tarte au poireau	Omelette	Bœuf mironton <i>S/viande : Filet de colin sauce piperade</i>
PRODUIT LAITIER	*** <i>S/porc S/viande : Haricots blancs</i>	Purée de potiron	Salade verte	Poêlée de légumes	Coquillettes
DESSERT	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt nature sucré	Bûchette mi chèvre
	Poire	Clémentine	Smoothie pomme orange	Pomme	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/viande S/porc : Compote pomme banane</i>

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.

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

# Menus Cadours

Semaine n°03 : du 16 au 20 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BIO</b>		VEGETARIEN	VEGETARIEN	La Chine	
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Céleri sauce fromage blanc	Salade de pâtes BIO au paprika	Salade de chou chinois à la coriandre	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	<b>VÉGÉ</b> Curry de légumes d'hiver et RIZ BIO	<b>VÉGÉ</b> Nuggets de blé	<b>BLEU BLANC CŒUR</b> Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : Omelette aux champignons</i>	<b>PÊCHE RESPONSABLE</b> Colin sauce Normande
PRODUIT LAITIER	Brie	<b>Label Rouge</b> Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Cotentin	<b>BIO</b> Gouda
DESSERT	Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote poire</i>	Clémentine	Moelleux coco	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise: riz, poivron, ananas  
Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise  
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°04 : du 23 au 27 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	VEGETARIEN		VEGETARIEN	<b>BIO</b>	
ENTRÉE	Salade verte	Salade coleslaw	<b>BIO</b> Salade de blé fantaisie	<b>BIO</b> Salade Antillaise (riz BIO)	* Potage poireau pomme de terre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>VÉGÉ</b> Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	<b>Label Rouge</b> Poulet rôti au jus <i>S/viande : Filet de colin sauce tomate</i>	<b>VÉGÉ</b> Clafoutis carotte cumin emmental	<b>Label Rouge</b> Goulash de bœuf <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Colin meunière
PRODUIT LAITIER	<b>Label Rouge</b> Cantal	<b>BIO</b> Fondu président	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
DESSERT	Fromage blanc au coulis de mangue	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote poire</i>	Pomme	Orange	<b>BIO</b> Banane

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

**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 SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°05 : du 30 Janvier au 3 Février 2023

VEGETARIEN

Le Brésil



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEN
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Chou-fleur vinaigrette	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Salade Brésilienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon <i>S/viande : Omelette au fromage</i>	Pommes de terre à la Savoyarde <i>S/viande S/porc : Filet de colin sauce crevettes</i>	Eminé de poulet aux herbes <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Moqueca de poisson (sauce curry, coco)
	Carottes	*** <i>S/viande S/porc : P.de terre rissolées</i>	Haricots verts	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT	Pomme	Poire	Orange	Crêpe de la Chandeleur	Purée pomme ananas cannelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Brésilienne : carotte, noix de coco  
 Salade exotique: riz, maïs, ananas  
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

VEGETARIEN

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade exotique	Salade coleslaw	* Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Filet de colin sce basilic</i>	Penne à la bolognaise BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Pizza au fromage	Blé BIO aux haricots rouges façon chili	Parmentier de poisson
	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Penne</i>	Julienne de légumes	***	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Gouda	Fraidou	Pont l'évêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Orange	Compote pomme banane	Banane	Clafoutis aux poires	Kiwi

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.

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

# Menus Cadours

Semaine n°07 : du 13 au 17 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	 Carottes râpées vinaigrette	 Salade de tortis	Betterave ciboulette	Haricots verts vinaigrette	 Chou rouge vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 <b>Rôti de porc au jus</b> <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Colin pané	Colombo de volaille <i>S/viande : Filet de colin scc curry</i>	 Riz à la Cantonnaise	 Estouffade de bœuf <i>S/viande : Filet de colin scc tomate</i>
	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	 Boulgour	***	Purée de pomme de terre
 PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Gouda	Fromage frais sucré	Camembert
 DESSERT	Purée pomme vanille	Pomme	Kiwi	Poire	Compote pomme



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise : riz, tomate, ananas, poivron vert, persil

P.A. n°2

Semaine n°08 : du 20 au 24 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade Antillaise (riz BIO)	Céleri sauce fromage blanc	Pomme de terre échalote	* Potage de légumes	<b>Pâté de campagne</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce miel épicé <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	 Nuggets de blé	 Clafoutis Normand	Boulettes de bœuf à la Napolitaine <i>S/viande : Filet de colin sauce crème</i>	 Filet de colin sauce curry
	Haricots beurre	Poêlée de légumes	Chou-fleur et brocolis	 Pâtes papillons	Carottes braisées
 PRODUIT LAITIER	Emmental	 Cantal	Yaourt aromatisé	Cotentin	Tomme blanche
 DESSERT	Orange	<b>Beignet de Mardi gras</b> 	Smoothie pomme ananas	Pomme	 Banane

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

 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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°09 : du 27 Février au 3 Mars 2023

Vacances	VEGETARIEN		VEGETARIEN		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Chou-fleur vinaigrette	Salade de blé citron coriandre	Carottes râpées BIO ciboulette	Taboulé (semoule BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon <i>S/viande : Feuilleté du pêcheur</i>	 Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	 Tarte au fromage	 Poulet rôti <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Colin meunière citron
	Purée de pomme de terre	***	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Epinards béchamel
 PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président	 Cantal	Fraidou	Yaourt nature sucré
 DESSERT	Purée pomme agrumes	Poire	 Banane	Moelleux aux pommes	Kiwi



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis  
Salade fantaisie : ananas, raisins, céleri, pomme

P.A. n°4

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 VEGETARIEN	VENREDI
 ENTRÉE	Salade bicolore (carottes BIO)	* Potage de légumes	Chou blanc vinaigrette	 Salade de coquillettes BIO au basilic	 Salade fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Tortis au poisson</i>	 Colin sauce Armoricaïne	 Jambalaya de poulet (Riz BIO) Plat complet <i>S/viande : Omelette</i>	 Faboulette de lentilles jaunes	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Filet de colin citron</i>
	***	 Semoule	*** <i>S/viande : Riz créole</i>	Carottes à la crème	Pomme de terre rissolées
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie	Yaourt nature sucré	Tomme noire
 DESSERT	Purée pomme cannelle	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Compote poire</i>	Banane	Fromage blanc à la noix de coco

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.

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

# Menus Cadours

Semaine n°11 : du 13 au 17 Mars 2023

Le Mexique



	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	BIO Salade de riz, maïs poivron	BIO Salade verte	Feuilleté au fromage	Chou-fleur sauce salsa	Carotte râpée
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu <i>S/viande : Colin meunière</i>	VÉGÉ Farfalles BIO au curry de pois chiche	ALERT CLIENT COUPE Sauté de porc au miel épicé <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Parmentier de bœuf et patate douce à la Mexicaine <i>S/viande : Omelette</i>	Curry de poisson au lait de coco
	Petits pois au jus	***	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : Patate douce</i>	BIO Blé
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Fromage frais au sel de Guérande	BIO Emmental	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Pomme	Liégeois vanille <i>S/viande S/porc : Compote pomme fraise</i>	Kiwi	Moelleux façon Torta de Cielo (Moelleux aux amandes)	Compote pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron  
Salade Arlequin: Pomme de terre, Maïs, Poivron rouge et vert

P.A. n°1

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	BIO JEUDI	VEGETARIEN VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Céleri sauce fromage blanc	Salade pastourelle	BIO Betterave vinaigrette	BIO * Potage de légumes	Salade Arlequin
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Saucisse sauce rougail <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	Colin sauce citron	VÉGÉ Cari de lentilles et pomme de terre	SAUTÉ de bœuf printanier <i>S/viande : Filet de colin basilic</i>	VÉGÉ BIO Omelette
	BIO Riz créole	Carottes	***	Semoule	Haricots beurre au curcuma
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Bûchette mi chèvre	Fromage frais sucré	Cotentin	Brie	Yaourt nature sucré
<b>DESSERT</b>	Crème dessert caramel <i>S/viande S/porc : Compote pomme banane</i>	BIO Banane	Poire	Yaourt aromatisé à la fraise	Pomme

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

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

# Menus Cadours

Semaine n°13 : du 27 au 31 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Taboulé (semoule BIO)	Radis à la croque	Salade de blé aux petits légumes	<b>BIO</b> Carotte râpée	<b>Cervelas vinaigrette</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti <i>S/viande : Filet de colin sauce basquaise</i>	<b>VÉGÉ</b> Chili sin carne BIO (épices non BIO)	<b>Rôti de porc au romarin</b> <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Bœuf strogonof <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	Colin meunière
	Mitonnée de légumes	***	Petits pois au jus	Coquillettes	Purée de brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Carré frais	<b>BIO</b> Camembert
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/viande S/porc : Compote pomme</i>	<b>BIO</b> Banane	Compote pomme	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise  
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°3

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	* Potage de légumes	<b>BIO</b> Salade verte	Salade Marco Polo	Salade fantaisie	Salade de riz, tomate, maïs
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Boulettes de boeuf sauce aigre douce <i>S/viande : Filet de colin crème curcuma</i>	<b>VÉGÉ</b> Parmentier de lentilles corail (purée BIO)	<b>Quiche lorraine</b> <i>S/viande S/porc : Pizza au fromage</i>	Tandoori de volaille <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Filet de colin sauce Aurore
	<b>BIO</b> Semoule	***	Salade verte	<b>BIO</b> Carottes braisées	Haricots beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Edam	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Fondu président
<b>DESSERT</b>	Pomme	Orange	<b>BIO</b> Compote pomme	<b>Dessert de Pâques</b>	<b>BIO</b> Banane

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

**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

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# Menus Cadours

Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023

Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Concombre à la menthe	BIO Salade Arlequin	Radis en rondelles sauce fromage blanc
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagnes bolognaise <i>S/viande : Filet de colin sauce tomate</i>	<b>Palette de porc</b> <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	VEGÉ Omelette	Colin sauce crustacés
PRODUIT LAITIER		*** <i>S/viande : Coquillettes</i>	Haricots blancs à la tomate	Petits pois au jus	BIO Riz pilaf
DESSERT		Edam	Pont L'Evêque	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
		Poire	Purée pomme fraise	Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote pomme fraise</i>



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs  
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°5

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	BIO Salade verte	Salade pastourelle	Carotte râpée vinaigrette miel curry	* Potage Crécy
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet à l'estragon <i>S/viande : Tortillas</i>	Hachis Parmentier BIO (aromates non bio) plat complet <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	VEGÉ Pizza au fromage	VEGÉ & BIO Blé à la Napolitaine	Colin sauce Dieppoise
PRODUIT LAITIER	Haricots verts	***	Courgettes colorées	***	BIO Boulgour
DESSERT	Yaourt aromatisé	Camembert	Saint Paulin	Fraidou	Fromage frais sucré
	BIO Pomme	Compote de pomme	BIO Banane	Clafoutis aux poires	Purée pomme cannelle

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

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

# Menus Cadours

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023

Vacances	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Pomme de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade verte	Betterave ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 <b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : Filet de colin sauce curry</i>	Poisson meunière citron	 <b>Couscous de légumes BIO</b> (aromates non BIO)	 Sauté de boeuf marenco <i>S/viande : Filet de colin sauce provençale</i>	 <b>Riz à la Cantonnaise</b>
	Lentilles	Carottes BIO à la crème curcuma	***	 Pâtes tortis	***
 PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage frais sucré
 DESSERT	<b>Flan vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote poire</i>	Poire	Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote pomme banane</i>	Smoothie pomme fruits rouges

P.A. n°2

Semaine n°18 : du 1er au 5 Mai 2023

Vacances	Fête du travail	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			Coquillettes BIO au basilic	 Semoule fantaisie	* Potage de légumes	<b>Saucisson à l'ail</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		 Courgettes au bœuf <i>S/viande : Tortillas</i>		 Pilon de poulet sauce barbecue <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	 Penne BIO au crémeux de lentille corail	 Filet de colin sauce bercy
		*** <i>S/viande : Courgettes</i>		Petits pois au jus	***	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fondou président	Cantal 	Fromage frais au sel de Guérande	
 DESSERT		Pomme	Poire	Fromage blanc au miel	 Banane	

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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.

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