

MENUS CADOURS

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Betterave vinaigrette	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis bolognaise BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Tortis bolognaise de lentille</i>	Poisson pané
				***	Purée de courgette
PRODUIT LAITIER				Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT				Pomme	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°3

Semaine n°36 : du 5 au 9 Septembre 2022

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Salade Arlequin	Concombre ciboulette	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Filet de lieu sauce tomate</i>	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO figues (épices non bio)	Tarte au fromage	Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Colin sauce crème
	Riz créole	***	Salade verte	Petits pois BIO au jus	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental	Pavé 1/2 sel	Brie	Edam
DESSERT	Purée pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : compote fraise coupelle</i>	Nectarine	Clafoutis BIO aux griottes	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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS CADOURS

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betterave vinaigrette	Courgettes râpées et poivrons vinaigrette à l'origan	Coquillettes BIO au basilic	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : Tortillas</i>	Parmentier de poisson (purée BIO)	Chili sin carne	Omelette	Palette de porc sauce provençale <i>S/viande S/porc : filet de colin sauce provençale</i>
	Carottes	***	***	Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Cotentin	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes	Crème dessert chocolat <i>S/viande S/porc : compote banane coupelle</i>	Poire	Purée pomme fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis
Salade de blé estival : blé, concombre, menthe
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade verte	Salade de blé estival BIO (menthe non bio)	Concombre	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori <i>S/viande : Croq basquaise</i>	Sauté de bœuf à l'aigre douce <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	Colin pané citron	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule	Purée de brocolis	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Tomme grise	Pont L'Evêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Compote pomme banane</i>	Banane	Fondant chocolat courgette	Purée 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°39 : du 26 au 30 Septembre 2022

La Jordanie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	 Tomate vinaigrette	 Salade pastourelle	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la menthe	 Céleri rémoulade au curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet <i>S/viande S/porc : Nugget's de blé</i>	Colin meunière citron	 Blé BIO à la Napolitaine	 Falafels	 Estouffade de bœuf <i>S/viande : Filet de lieu sauce citron</i>
	*** <i>S/viande S/porc : Haricots blancs</i>	 Carottes	***	Courgettes au zaatar	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Fraidou	St Paulin
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : compote poire coupelle</i>	Pomme	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger	Fromage blanc aux fruits ind

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade Vendéenne : chou blanc, raisin

P.A. n°2

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	 Salade verte	 Carotte râpée vinaigrette	Salade Vendéenne	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Colombo de volaille <i>S/viande : Omelette</i>	 Curry de légumes et RIZ BIO	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Cake aux légumes</i>	 Tex Mex de bœuf au cumin <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Colin sauce bercy
	Petits pois	***	*** <i>S/viande S/porc : Chou fleur béchamel</i>	 Coquillettes	Epinars béchamel
PRODUIT LAITIER	 Emmental	 Cantal	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie
DESSERT	Pomme	Compote fraise coupelle	Crêpe au sucre	Purée pomme vanille	 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°41 : du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine du goût : Balade automnale et légumes oubliés



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	* Velouté au butternut	Duo carotte BIO et radis blanc	Salade de riz, poivron, maïs	Chou rouge vinaigrette	Pâté forestier <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier BIO (aromates non bio) <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Penne BIO au crémeux de patate douce et lentilles corail	Clafoutis tomate BIO mozzarella (aromates non bio)	Rôti de porc sauce pomme figue <i>S/viande S/porc : Nugget's de blé</i>	Merlu sauce crème
	***	***	Blettes à la provençale	Haricots beurre	Mitonnée d'automne (carotte, panais)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Mimolette
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la crème de marrons	Purée pomme coing Coupelle	Fondant chocolat potiron	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz: riz, tomate, maïs
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade colorée: carotte, chou rouge
Velouté à la Thai: carotte oignon poivron coriandre

P.A. n°4

Semaine n°42 : du 17 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Macédoine	Céleri rémoulade	Salade pastourelle	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Colin sauce Armoricaïne	Emincé de dinde au paprika	Nuggets de blé	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Filet de lieu sauce crème</i>
	Carottes	Riz créole	Purée de p. de terre	Chou-fleur au cucruma	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président	Carré fromager	Fromage frais sucré	Edam
DESSERT	Madeleine	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : compote poire coupelle</i>	Banane	Purée pomme quetsche

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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS CADOURS

Semaine n°43 : du 24 au 28 Octobre 2022

Vacances scolaire

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	* Potage	 Salade Arlequin	Concombre au fromage blanc	Carottes râpées BIO ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Pilons de poulet <i>S/viande Croq'végétarien</i>	 Chili con carne et RIZ BIO <i>S/viande Chili sin carne</i>	 Pizza au fromage	 Farfalles BIO au curry de pois chiches	 Marmite de poisson
	 Petits pois au jus	***	Salade verte	***	 Blé
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	 Cantal	***	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Poire	Crème dessert chocolat <i>S/viande S/porc : compote pomme coupelle</i>	 Banane	Clafoutis aux pommes BIO (vanille non bio)	Compote tous fruits



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
Salade Antillaise: riz, poivron, ananas

P.A. n°1



Semaine n°44 : du 31 Octobre au 4 Novembre 2022

Vacances scolaire

C'est Halloween!

Toussaint

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO)		Salade Antillaise (riz bio)	Coquillettes BIO au basilic	 Macédoine de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Parmentier haricots rouges patate douce		Beignets de poisson	 Omelette	 Goulash de bœuf <i>S/viande Filet de colin sauce crevettes</i>
	***		Haricots beurre	Poelée de légumes	 Semoule
 PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel		Fromage frais sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Gouda
 DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : compote fraise coupelle</i>		Poire	 Banane	Pomme

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°45 : du 7 au 11 Novembre 2022

Armistice



	VEGETARIEN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		* Velouté de légumes	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>	P. de terre échalote	Betterave vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de carotte, lentilles corail et RIZ BIO		Colin sauce citron	Palette de porc <i>S/viande S/porc : Tortillas</i>	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Filet de lieu sauce tomate</i>	
	***		Purée d'haricots verts	Chou-fleur béchamel	Tortis	
PRODUIT LAITIER		Rondelé	Camembert	Fromage blanc sucré	Edam	
DESSERT		Compote fraise coupelle	Banane	Poire	Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie:
semoule, maïs, tomate
Salade western: haricots rouges, maïs

P.A. n°3

Semaine n°46 : du 14 au 18 Novembre 2022

	VEGETARIEN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Macédoine	Semoule fantaisie	Salade western	Chou blanc	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagnes bolognaise <i>S/viande : Filet de colin sauce tomate</i>	Omelette	Tarte au fromage	Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés <i>S/viande : Croq'végétarien</i>	Merlu sauce crustacés
	***	<i>S/viande : Pâtes papillon</i>	Petits pois au jus	Salade verte	Poêlée de légumes	Blé
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Fondu Président	Bûchette mi chèvre	Pont l'Evêque	Gouda
DESSERT		Orange	Banane	Crème dessert caramel <i>S/viande S/porc : compote pomme coupelle</i>	Moelleux aux poires	Pomme

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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS CADOURS

Semaine n°47 : du 21 au 25 Novembre 2022



L'Inde

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Haricots verts échalote	Chou rouge vinaigrette	Raïta de carotte	* Potage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf <i>S/viande : Omelette au fromage</i>	Colin sauce dieppoise	Jambon braisé <i>S/viande S/porc : Nugget's de blé</i>	Poulet tikka massala <i>S/viande : Filet de lieu crème curcuma</i>	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non BIO)
	*** <i>S/viande : Purée de potiron</i>	Boulgour	Pommes rissolées	Riz	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt sucré	Coulommiers	***	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : compote pomme coupelle</i>	Lassi mangue cardamome	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raïta de carotte: carotte, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°48 : du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Salade de blé aux petits légumes	Chou-fleur vinaigrette	Céleri sauce fromage blanc curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème <i>S/viande : Filet de colin sauce crème</i>	Boulettes de bœuf sauce piquante <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	Clafoutis normand	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Blanquette de poisson
	Haricots verts	Purée de p. de terre	Epinars béchamel	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Mimolette	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : compote banane coupelle</i>	Banane	Tarte au flan	Purée de pommes

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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS CADOURS

Semaine n°49 : du 5 au 9 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	* Potage de légumes	Lentilles BIO échalote	Taboulé (semoule BIO)	Chou rouge vinaigrette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde <i>S/viande s/porc : Croq végétarien</i>	Poisson pané	Tarte aux légumes	Bœuf bourguignon <i>S/viande : Filet de colin sauce aurore</i>	Riz à la cantonnaise
	*** <i>S/viande S/porc : P.de terre rissolées</i>	Poêlée de légumes	Carottes à la crème	Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais sucré	Camembert	Cantal
DESSERT	Kiwi	Clémentines	Poire	Liégeois chocolat <i>S/viande S/porc : banane</i>	Smoothie pomme agrumes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
Salade western: haricots rouges, maïs
Salade tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive

P.A. n°2

Semaine n°50 : du 12 au 16 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO)	Carotte râpée	Salade tricolore		Salade Antillaise BIO (ananas non BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf <i>S/viande : Omelette aux fines herbes</i>	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Pizza au fromage</i>		Merlu sauce américaine
	*** <i>S/viande : Tortis</i>	***	*** <i>S/viande S/porc : Chou fleur béchamel</i>		Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé	Fromage blanc sucré		Brie
DESSERT	Purée pomme poire	Compote fraise coupelle	Pomme	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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS CADOURS

Semaine n°51 : du 19 au 23 Décembre 2022

Vacances scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	* Potage de potiron	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Salade Western	Chou rouge vinaigrette	Cervelas <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier BIO (aromates non bio) <i>S/viande : Filet de lieu crème curcuma</i>	 Curry de lentilles corail et riz BIO (aromates non BIO)	Pizza	 Poulet rôti <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Colin sauce hollandaise
	*** <i>S/viande : Purée de p. de terre</i>	***	 Salade verte	 Petits pois au jus	Trio de légumes
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûchette mi chèvre	 Pont L'Evêque	Cotentin
 DESSERT	Clémentine	Compote pomme coupelle	Purée pomme orange	Moelleux vanille	 Pomme



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade western: haricots rouges, maïs
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Salade Vendéenne : chou blanc, raisin
Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°4

Semaine n°52 : du 26 au 30 Décembre 2022

Vacances scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade exotique BIO (ananas non BIO)	 Betterave	Salade Vendéenne	 Salade Arlequin	 Céleri rémoulade
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Bœuf aux oignons <i>S/viande : Feuilleté du pêcheur</i>	 Merlu sauce crème curcuma	 Emincé de dinde aux champignons <i>S/viande: Omelette aux champignons</i>	 Nuggets de blé	Cassoulet <i>S/viande s/porc : Filet de colin sauce normande</i>
	 Carottes	 Semoule	 Macaronis	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande S/porc : Haricots blancs</i>
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Edam	Camembert	Yaourt aromatisé	Fraidou
 DESSERT	Gaufre au chocolat	Clémentine	Flan vanille <i>S/viande S/porc : compote fraise coupelle</i>	Poire	Smoothie pomme mangue

 **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°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