

Semaine n°35 : du 6 au 10 Septembre 2021

C'est la rentrée !



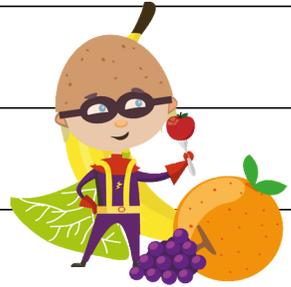
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE				Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis bolognaise <i>Tortis bolognaise de lentilles</i>	Filet de colin sauce américaine 
 PRODUIT LAITIER				***	Riz créole 
 DESSERT				Yaourt aux fruits	Saint Paulin
				Pomme 	<b>Purée pomme poire</b>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°36 : du 6 au 10 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade de riz 		Salade pastourelle	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>Croq'tofu</i>	Filet de colin sauce curry		Omelette aux fines herbes	Sauté de bœuf à la tomate <i>Boulettes de soja à la</i> 
	Lentilles à la provençale 	Carottes à la coriandre 		Ratatouille	Semoule 
 PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc sucré		Yaourt nature sucré	Coulommiers
 DESSERT	Liégeois chocolat	Nectarine		Banane 	Milk shake pomme poire

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

 Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, 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°2



Pêche responsable



Viande/Œuf de France