

MENUS LE CASTERA

Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2025

Epiphanie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Salade coleslaw 	Macédoine mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Salade exotique (riz Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : Lasagnes au saumon</i>	Colin d'Alaska sauce Normande 	Tarte au fromage	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma 	Emincé de dinde  <i>S/viande : Tortilla</i>
	***	Blé 	Poêlée de légumes	***	Chou-fleur braisé
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Camembert 	Fromage frais sucré
DESSERT	Clémentine	Purée de poire ©	Banane 	Galette des rois 	Pomme



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade exotique : riz, ananas, maïs, persil
Taboulé Libanais : boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

P.A. n°1

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2025



VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Betterave BIO ciboulette	Crêpe au fromage	Carotte BIO râpée vinaigrette au curry	Taboulé Libanais (boulgour BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf Bourguignon  <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce basquaise</i>	Parmentier de lentilles corail 	Omelette 	Saucisse sauce rougail <i>S/viande S/porc : Croq à l'Italienne</i>	Beignets de poisson
	Coquillettes 	***	Epinards béchamel	Riz créole 	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal 	***	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Poire	Pomme	Moelleux à la banane	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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS LE CASTERA

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pomme de terre à l'échalote et ciboulette	Salade coleslaw	Salade des Incas	Salade verte	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au paprika <i>S/viande : Colin d'Alaska au paprika</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Chou-fleur à la Parisienne <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé</i>	Tortis BIO au bœuf à l'orientale <i>S/viande : Omelette à l'Orientale</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes
	Petits pois au jus	***	*** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Saint Morêt	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Emmental râpé	Brie
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée de pomme	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des Incas : riz, carotte, maïs
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil

P.A. n°3

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carottes râpées vinaigrette	Salade western	Chou chinois à la coriandre	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande S/porc : Colin d'Alaska sauce tomate</i>	Pizza au fromage	Riz à la cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz cantonnais sans viande</i>	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Carottes BIO à la crème curry
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	***	Coulommiers	Edam	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane	Purée pomme mangue	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 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 SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



MENUS LE CASTERA

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Chou rouge rémoulade au balsamique	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin d'Alaska sauce safranée	Faboulette de lentilles jaunes	Tajine de poulet au citron <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Pomme de terre à la Savoyarde <i>S/viande S/porc : Croq Basquaise</i>
	Blé	Tortis BIO sauce Napolitaine	Semoule	***	*** <i>S/viande S/porc : Pomme de terre béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Brie	Fraidou	***
DESSERT	Pomme	Purée de pomme ©	Banane	Crêpe de la chandeleur	Fromage blanc au coulis de myrtilles

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée
 Torti Napolitaine : torti, sauce tomate, basilic, ail
 Salade Vendéenne : chou blanc, raisin sec

P.A. n°5

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ BIO	Boulettes au bœuf à l'aigre doux <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce aigre doux</i>	Jambon braisé sauce forestière <i>S/viande S/porc : Œuf dur béchamel</i>	Poulet rôti <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska meunière
	***	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Chou-fleur et romanesco béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Camembert	Fondu président	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Banane	Fondant pomme orange	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

MENUS LE CASTERA

Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2025



Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Salade Antillaise (riz BIO)	Salade de blé BIO citron coriandre	Macédoine mayonnaise	Chou rouge BIO aux raisins
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet <i>S/viande S/porc : Omelette sauce Basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce crème citron échalote	Tarte aux légumes	Goulash de bœuf <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Frittata emmental et cumin
	*** <i>S/viande S/porc : Flageolets</i>	Haricots beurre braisés	Salade verte	Semoule	Farfalles BIO à la Milanaise
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Brie	***
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane	Purée pomme poire	Pomme	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise : riz, poivron, ananas
Salade pâtes tricolores : pâtes, poivron, olive
Farfalles à la Milanaise : farfalles, champignons, tomate, ail
Salade fantaisie : ananas, raisins, céleri, pomme

P.A. n°2

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2025

Vacances scolaires	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolores	Betterave vinaigrette framboise	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Cake provençal</i>	Dahl de le lentilles corail et RIZ BIO	Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Tortis à la bolognaise <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate</i>	Beignets de poisson
	Poêlée de légumes	***	Carottes braisées	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme 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 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

MENUS LE CASTERA

Semaine n°10 : du 3 au 7 Mars 2025



	LUNDI	MARDI <i>Mardi gras</i>	MERCREDI	JEUDI <i>VEGETARIEN</i>	VENREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Carotte râpées BIO ciboulette	Salade western	Chou blanc BIO sauce fromage blanc curry	Salade des Incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Pilons de poulet sauce tex mex <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Clafoutis au potiron	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Colin d'Alaska sauce Bretonne
	***	Petits pois au jus	Poêlée de légumes	***	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Bûchette mi chèvre	Edam	Coulommiers
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi gras	Crème dessert caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Purée pomme BIO raisin sec	Banane

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil
Salade des Incas : riz, maïs, carotte
Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon
Boullgour à la Marocaine : boullgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron

Semaine n°11 : du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>VEGETARIEN</i>	VENREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise	Salade colorée	Salade verte	Salade de BOULLGOUR BIO à la Marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Croq Basquaise</i>	Blanquette de colin d'Alaska	Emincé de dinde sauce crème oignons <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Penne BIO au crémeux de haricots blancs	Chou-fleur à la Parisienne <i>S/viande S/porc : Œuf dur béchamel</i>
	Carottes braisées	Riz créole	Pommes rissolées	***	*** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	Camembert	Saint Morêt	Yaourt nature sucré
DESSERT	Madeleine	Banane	Purée de pomme	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Poire

P.A. n°5

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



MENUS LE CASTERA

Semaine n°12 : du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO à la menthe	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	Lentilles échalote	Salade de petits pois à la menthe	Salade de riz fantaisie ^{BIO}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille ^{FR} <i>S/viande : Tortilla sauce provençale</i>	^{VEGÉ} Bouchées de blé panées	Pizza au fromage	Parmentier de bœuf façon cottage pie <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Colin d'Alaska pané
	Semoule ^{BIO}	Haricots verts à l'Italienne	Carottes braisées	***	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	***	Yaourt nature sucré ^{BIO}
DESSERT	Pomme	Poire	Banane ^{BIO}	Pain Irlandais aux pommes	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz fantaisie : riz, tomate, maïs
Salade de crudités à l'Indienne : carotte, céleri vinaigrette curry, persil

P.A. n°1

Semaine n°13 : du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé (semoule BIO)	Macédoine mayonnaise	Chou rouge aux raisins	Salade de crudités vinaigrette à l'Indienne ^{BIO}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la carbonara <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	Colin d'Alaska sauce crème aneth ^P	^{VEGÉ} Blé BIO aux haricots rouges à la Mexicaine	Riz à la cantonnaise ^{BIO} <i>S/viande S/porc : Riz cantonnais sans viande</i>	Sauté de bœuf marenge ^{FR} <i>S/viande : Croq à l'Italienne</i>
	*** <i>S/viande : Macaronis</i>	Carottes braisées ^{BIO}	***	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé	Camembert ^{BIO}	Fromage frais sucré	Emmental ^{BIO}
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Poire	Pomme	Purée pomme figue sèche	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>

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 LE CASTERA

Semaine n°14 : du 31 Mars au 4 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastorelle	Carotte râpée vinaigrette	Salade Bavaroise <i>S/viande S/porc : Pomme de terre sauce tartare</i>	Chou blanc sauce crémeuse	Salade de RIZ BIO, radis, tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Parmentier de lentilles corail	Clafoutis tomate chèvre	Boulettes de bœuf sauce Napolitaine <i>S/viande : Cake provençal</i>	Beignets de poisson
	Haricots verts braisés	***	Poêlée de légumes	Semoule	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Edam	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Semoule BIO au lait au chocolat	Banane	Purée de poire ©	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastorelle : pâtes, tomate, poivron
Salade Bavaroise : pomme de terre, tomate, jambon, emmental, persil
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°15 : du 7 au 11 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille <i>S/viande : Ravioli végétarien</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Feuilleté au fromage</i>	Emincé de dinde à l'estragon <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	Dahl de pois chiches et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron
	***	Purée de pomme de terre	Petits pois au jus	***	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Orange	Clafoutis aux poires	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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS LE CASTERA

Semaine n°16 : du 14 au 18 Avril 2025



Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croustons	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Coquillettes BIO des Incas	Carotte râpée BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Marmite de poisson	Jambalaya de poulet (riz BIO) <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Croq blé épinards fromage	Rôti de porc sauce tomate poivron <i>S/viande S/porc : Omelette sauce tomate poivron</i>
	*** <i>S/viande : Courgettes</i>	Semoule	*** <i>S/viande : Riz</i>	Haricots beurres braisés	Lentilles au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Petit moulé nature	Gouda	Camembert
DESSERT	Madeleine	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane	Purée pomme cannelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Coquillettes des Incas : pâtes, carotte, maïs, ciboulette
Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade Arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois

P.A. n°5

Semaine n°17 : du 21 au 25 Avril 2025

Vacances scolaires

	Lundi de Pâques LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	Repas de Pâques JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette balsamique	Salade coleslaw	Raïta de radis	Salade Arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Omelette sauce tomate	Tarte au fromage	Sauté de bœuf printanier <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska meunière
		Pommes rissolées	Salade verte	Purée de carotte au cumin	Mitonnée de légumes
		Emmental	Yaourt aromatisé	Brie	Saint Morêt
		Crème dessert caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Pomme	Dessert de Pâques	Poire
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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 LE CASTERA

Semaine n°18 : du 28 Avril au 2 Mai 2025

1er Mai



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (Carotte BIO)	Concombre ciboulette	Salade de blé fantaisie		Chou-fleur à la Grecque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Tajine de légumes, pois chiches, abricots secs et semoule BIO <i>(abricots secs et aromates non bio)</i>	Curry de poisson au lait de coco		Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Croq Basquaise</i>
	***	***	Haricots verts braisés		Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré		Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane		Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°2

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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