

# MENUS LE CASTÉRA

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : tortis, tomate, poivron  
Tikka massala : riz, légumes, pois chiches

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Tomate vinaigrette au balsamique	Salade verte BIO + croutons		<b>Saucisson à l'ail</b> <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf <i>S/viande : Omelette</i>	<b>Bouchée de blé</b>	<b>Macaronis BIO à la parisienne</b> <i>S/porc S/viande : Croq végétarien</i>		Colin d'Alaska sauce citron
	*** <i>S/viande : Ratatouille</i>	Petits pois au jus	*** <i>S/porc S/viande : Macaronis</i>		Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Yaourt aromatisé		Camembert
DESSERT	Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Purée pomme fraise		Poire

P.A. n°3

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade pastourelle	Duo de CAROTTE BIO et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO</b>	Sauté de bœuf sauce tomate origan <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate origan</i>	Tarte au fromage	Poulet rôti <i>S/viande : Tortilla</i>	Colin d'Alaska meunière
	***	Semoule	Epinards à la crème	Haricots beurre braisés	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	***	Brie	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Orange	Purée pomme vanille	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/porc S/viande : Compote pomme abricot</i>	Moelleux au griottes	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°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 CASTÉRA

Semaine n°21 : du 19 au 23 Mai 2025



USA JEUDI VEGETARIEN VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade fantaisie (céleri BIO)	Macédoine mayonnaise	Salade de RIZ BIO niçoise	Salade coleslaw	Courgette râpée vinaigrette citron basilic
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Boulette de bœuf sauce aigre douce <i>S/viande : Crêpe aux champignons</i>	Parmentier de poisson	<b>Sauté de porc au curry</b> <i>S/porc S/viande : Croq basquaise</i>	Nuggets de volaille <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	<b>Penne BIO crémeux de lentille corail à la provençale</b>
	Carottes BIO braisées	***	Chou-fleur et romanesco	Potatoes	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Pont l'Evêque	Petit moulé nature	Fraidou
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Liégeois vanille	Pomme	Fromage blanc au caramel et pop corn	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**Salade fantaisie** : celeri, raisin, pomme  
**Salade de riz niçoise** : riz, tomate, oignon, olive, basilic  
**Salade coleslaw** : carotte et chou blanc  
**Salade mêlée** : salade verte, maïs, croustons  
**Salade de blé exotique** : blé, maïs, ananas, persil

P.A. n°5

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

VEGETARIEN Ascension Fermé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade mêlée	Salade de BLE BIO exotique	Tomate vinaigrette		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Goulash de bœuf <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce beurre blanc</i>	Beignets de poisson	<b>Tajine de légumes aux pois chiches et semouls BIO et abricots secs</b>		
	Riz créole	Courgette béchamel	***		
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Edam		
<b>DESSERT</b>	<b>Flan au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Pomme	Purée pomme 4 épices		

**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  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS LE CASTÉRA

Semaine n°23 : du 2 au 6 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Radis à la croque	Salade verte + croutons	Concombre à la crème	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne au saumon</i>	Colin d'Alaska meunière citron	<b>Penne BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale</b>	<b>Riz à la cantonnaise</b> <i>S/porc S/viande : Riz cantonnais sans viande</i>	<b>Palette de porc sauce barbecue</b> <i>S/porc S/viande : Cake aux légumes</i>
	***	Purée de pomme de terre	***	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	<b>Crème dessert caramel</b> <i>S/porc S/viande : Compote pomme fraise</i>	Smoothie pomme pêche	Banane	Fromage blanc à la framboise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs  
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

	Pentecôte LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Semoule fantaisie	Carotte râpée BIO au citron	<b>Pâté de foie</b> <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		<b>Chili sin carne et RIZ BIO</b>	<b>Jambon braisé au jus</b> <i>S/porc S/viande : Crêpe au fromage</i>	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce aneth
		***	Courgettes au curry	Penne rigate	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
DESSERT		Pomme	Liégeois vanille	Compote pomme	Nectarine



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 CASTÉRA

Semaine n°25 : du 16 au 20 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte BIO + croutons	Melon	Pommes de terre sauce tartare	Gaspacho	Penne BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (Bœuf BIO) <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	<b>Couscous de légumes BIO (aromates non bio)</b>	Pizza fromage	Paëlla au poulet <i>S/viande : Paëlla au poisson</i>	Colin d'Alaska pané
	***	***	Ratatouille	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais sel de guérande	Edam	Coulommiers
DESSERT	Banane	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Purée de pommes	Crème catalane	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Penne au basilic : penne, tomate, basilic  
Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon  
Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, oignon

P.A. n°4

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Macédoine mayonnaise	Salade de RIZ BIO niçoise	Salade de pois chiches vinaigrette indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : Beignets de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Emincé de dinde sauce paprika <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	<b>Croq végétarien sauce tartare</b>	<b>Tortis BIO façon all'amatriciana (sauce tomate aux lardons)</b> <i>S/porc S/viande : Omelette sauce provençale</i>
	*** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>	Blé	Petits pois au jus	Haricots verts braisés	*** <i>S/porc S/viande : Tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Tomme noire	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Pomme	Semoule au lait	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/porc S/viande : Compote poire</i>	Nectarine	Smoothie pomme fraise

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) concernant 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 LE CASTÉRA

Semaine n°27 : du 30 Juin au 4 Juillet 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Betterave BIO ciboulette	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Curry de poisson au lait de coco	Tarte chèvre basilic	<b>Parmentier de pois chiches à la tomate</b>	<b>Jambon</b> <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
	Carottes BIO braisées	Riz créole	Salade verte	***	Taboulé (semoule BIO)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature
DESSERT	Melon	Liégeois vanille	Purée pomme menthe	Pomme	Moelleux aux pommes

**TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES**

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs, persil

Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive, basilic

Salade de boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

Salade bicolore : carotte, radis

P.A. n°1

Semaine n°28 : du 7 au 11 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte + croutons	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine	Chou-fleur sauce salsa	Salade de pomme de terre, tomate	Concombre à la féta
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne à la bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate</i>	Beignets de poisson	<b>Haricots rouges sauce chili + Tacos</b>	Omelette sauce forestière	<b>Poulet basquaise</b> <i>S/viande : Croq basquaise</i>
	*** <i>S/viande : Penne</i>	Purée de brocolis	***	Haricots verts braisés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt nature sucré	Brie	Pavé 1/2 sel	***
DESSERT	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Abricot	Beignet chocolat	Banane	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger

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 CASTÉRA

Semaine n°29 : du 14 au 18 Juillet 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de coquillettes au basilic : coquillettes, olive, basilic  
 Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil  
 Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs  
 Salade de blé estivale : blé, concombre, menthe

Vacances scolaires	Fête nationale	VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de pomme de terre au basilic	Salade de RIZ BIO exotique	Melon	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	<b>Semoule aux pois chiches et ratatouille</b>	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>
PRODUIT LAITIER		Petits pois au jus	Carottes BIO braisées	***	Purée de pomme de terre
DESSERT		Fraidou	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
		Pomme	Banane	<b>Crème dessert caramel</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>	Purée pomme mûre

P.A. n°3

Semaine n°30 : du 21 au 25 Juillet 2025

Vacances scolaires	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Concombre ciboulette	Salade arlequin	Carotte râpée BIO citron	Salade de BLE BIO estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)</b>	Boulettes au bœuf sa <i>S/viande : Beignet de poisson</i>	Pizza au fromage	<b>Rôti de porc au jus</b> <i>S/porc S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané
PRODUIT LAITIER	***	Riz créole	Salade verte	Purée d'épinards	Haricots beurre braisés
DESSERT	Fondu président	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
	Pomme	<b>Flan vanille</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>	Purée pomme pêche verveine	Moelleux aux fruits rouges	Prunes

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 CASTÉRA

Semaine n°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025



Vacances scolaires	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte + croustons	Macédoine mayonnaise	Tomate au basilic	Salade des incas	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgette au bœuf <i>S/viande : Tarte au fromage</i>	Parmentier de poisson à la provençale	Emincé de dinde tex-mex <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tex-mex</i>	Bouchée de blé	Saucisse de Toulouse <i>S/porc S/viande : Croq à l'italienne</i>
	*** <i>S/viande : Courgette béchamel</i>	***	Coquillettes	Mitonnée de légumes	Lentilles au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Emmental	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT	Madeleine	Nectarine	Purée pomme myrtille	Banane	Liégeois chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs  
Salade pastourelle : tortis, tomate, poivron  
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

P.A. n°5

Semaine n°32 : du 4 au 8 Août 2025

Vacances scolaires	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Gaspacho	Carotte râpée vinaigrette	Concombre à la menthe	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Tortilla</i>	Salade de TORTIS BIO, tomate, maïs, jambon <i>S/porc S/viande : Salade Marco Polo</i>	Sauté de bœuf sauce tomate origan <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate origan</i>	Tajine de légumes aux figues et SEMOULE BIO	Beignets de poisson
	Ratatouille	***	Riz créole	***	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Prune	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Compote pomme</i>	Marbré chocolat framboise	Fromage blanc griotte

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 CASTÉRA

Semaine n°33 : du 11 au 15 Août 2025

Assomption



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz fantaisie : riz, tomate, maïs  
Salade coleslaw : carotte, chou blanc

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	Chou-fleur à la grecque	Melon	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Macaronis BIO carbonara</b> <i>S/porc S/viande : Œuf dur béchamel</i>	Colin d'Alaska sauce curry	Boulettes de bœuf sauce provençale <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	<b>Riz à la cantonnaise</b> <i>S/viande S/porc : Riz cantonnais sans viande</i>	
	*** <i>S/porc S/viande : Macaronis</i>	Carottes BIO braisées	Purée de pomme de terre	***	
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	Mimolette	Brie	
DESSERT	<b>Crème dessert vanille</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>	Pomme	Banane	Fromage blanc aux fruits rouges	

P.A. n°2

Semaine n°34 : du 18 au 22 Août 2025

Vacances scolaires	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Concombre et maïs	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw	<b>Cervelas</b> <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf sauce tomate <i>S/viande : Raviolis aux légumes</i>	<b>Boulgour au pois chiches BIO courgettes à l'orientale</b>	<b>Rôti de porc au jus</b> <i>S/porc S/viande : Tarte au fromage</i>	Sauté de dinde au miel <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	Colin d'Alaska meunière
	***	***	Haricots beurre braisés	Blé	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme mûre	Nectarine

P.A. n°3

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



# MENUS LE CASTÉRA

Semaine n°35 : du 25 au 29 Août 2025

Vacances scolaires		LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Chou chinois vinaigrette	Tomate vinaigrette balsamique	Salade italienne BIO (olive et basilic non Bio)	Carotte râpée vinaigrette 	Boulgour BIO à la marocaine
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		<b>Sauté de porc au caramel</b> <i>S/porc S/viande : Croq végétarien</i>	 <b>Parmentier de lentilles à la provençale</b>	Tarte au fromage	Emincé de poulet sauce tandoori <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Beignet de poisson
		Riz créole 	***	Salade verte	Haricots beurre braisés	Ratatouille
 PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Pont l'Evêque 
 DESSERT		Salade de fruits aux litchis	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>	Smoothie pomme fraise menthe	Barre bretonne	Banane 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : tortis, tomate, poivron, olive, oignon, basilic  
Boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, coriandre, cumin

P.A. n°4

## 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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES