



MENUS VILLENEUVE

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

FÊTE DU GOÛT
DES COULEURS
EN ÉPICES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Salade vitaminée (carotte BIO)	Crème de chou-fleur au curcuma	Macédoine mayonnaise	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : omelette au paprika</i>	Poulet sauce coco coriandre <i>S/viande : croq Basquaise sauce coco coriandre</i>	Tarte au fromage	Riz BIO au curry de pois chiches et carottes	Colin d'Alaska sauce safranée
	Tortis BIO	Semoule BIO	Salade iceberg	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Gouda	***	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré
DESSERT	Flan chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme vanille	Poire	Moelleux façon pain d' épices	Pomme BIO
GOÛTERS			Jus de pomme		
			Pain		
			Brie		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange

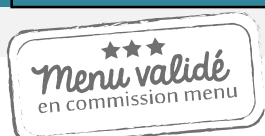
Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade iceberg	Macédoine mayonnaise BIO	Chou rouge vinaigrette BIO	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf parmentier de poisson	Colin d'Alaska sauce Dieppoise	Penne BIO au poulet sauce crème tarte aux légumes	Palette de porc braisée <i>S/viande S/porc : œuf dur</i>	Bouchées de blé panées
	Purée de potiron	Riz créole BIO	*** <i>S/viande : penne BIO</i>	Haricots blancs	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Coulommiers	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme BIO	Fromage blanc au coulis de mangue	Crème dessert chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Banane BIO
GOÛTERS	Jus d'orange	Compote pêche	Compote pomme banane	Kiwi	Poire
	Pain	Barre bretonne	Pain	Pain	Madeleine
	Emmental	Lait	Barre de chocolat	Brie	Yaourt nature sucré

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.



Plat végétarien
Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Pomme de terre rissolées



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES