

# MENUS LE CASTERA

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Chou rouge rémoulade	Salade verte	Pomme de terre à l'échalote	Céleri sauce fromage blanc citron aneth	Salade Antillaise (riz BIO)
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Emincé de dinde au miel épicé <i>S/viande : Colin miel épicé</i>	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Croq Basquaise</i>	Clafoutis Normand (Camembert)	Semoule aux pois chiches, carottes à la crème curcuma BIO (aromates non bio)	Parmentier de poisson au potiron
	Blé	*** <i>S/viande : Penne</i>	Haricots verts jus de tomate	***	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fondu président	Yaourt nature sucré	Saint Môret	Tomme blanche	Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote à la pêche</i>	Pomme	Clémentine	Galette des Rois	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise : riz BIO, poivron, ananas



Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pâtes papillon BIO ciboulette	Betterave vinaigrette	<b>LE JAPON</b> Radis blanc Daïkon et CAROTTE BIO vinaigrette	Salade verte
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Bouchée de blé panée	Colin sauce Hollandaise	Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Boulettes de bœuf sauce Yakitori <i>S/viande : Omelette aux herbes</i>	Pomme de terre <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>
	Petits pois au jus	Poêlée de légumes braisés	Lentilles au curry	Riz créole	<b>à la Savoyarde</b> <i>S/viande S/porc : Pomme de terre boulangère</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Edam	Brie	***
<b>DESSERT</b>	Orange	Pomme	Poire	Salade de fruits litchis	Fromage blanc fruits rouges

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 
 VÉGE Plat végétarien 
 Label rouge 
 Viande/Œuf de France 
 Pêche responsable



# MENUS LE CASTERA

Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024



	Menu Végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des Incas	Salade verte	Salade de blé aux petits légumes BIO	Carotte râpée vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : Colin sauce Tandoori</i>	Hachis parmentier <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	Tarte au fromage	Penne BIO au crémeux de haricots rouges	Colin sauce Armoricaise
	Chou-fleur	***	Epinards béchamel	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Camembert	***	Emmental râpé	Gouda
DESSERT	Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote de pomme</i>	Banane	Purée pomme poire	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des Incas : riz, carotte, maïs  
Salade fantaisie : céleri BIO, pomme, raisins secs

P.A. n°1

Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024



	Menu Végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de tortis	Salade fantaisie (céleri BIO)	Betterave BIO ciboulette	Salade verte	Chou blanc BIO vinaigrette au curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon <i>S/viande : Colin beurre blanc</i>	<b>Cassoulet</b> <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé</i>	Marmite au potiron, pois chiches et BLE BIO	Riz à la Cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz à la Cantonnaise S/viande</i>	Colin pané
	Carottes braisées	*** <i>S/viande S/porc : Haricots blanc</i>	***	***	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Milk shake à la myrtille	Banane	Poire	<b>Crêpe de la Chandeleur</b>

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°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°06 : du 5 au 9 Février 2024

JOURNÉE MONDIALE  
DES LÉGUMINEUSES



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Salade arlequin	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte	Salade vitaminée (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème <i>S/viande : Colin sauce crème</i>	Beignets de poisson	<b>Chou-fleur à la Parisienne</b> <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	Penne bolognaise BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Blanquette de colin</i>	<b>Parmentier de lentilles à la patate douce</b>
	Poêlée de légumes braisés	Epinards béchamel	*** <i>S/viande S/porc : Chou fleur béchamel</i>	*** <i>S/viande : Penne</i>	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie	Yaourt aromatisé	Emmental râpé	Saint Paulin
DESSERT	Orange	Banane	Compote de pomme	Pomme	Œuf au lait

Salade exotique : riz BIO, maïs, ananas  
Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange  
Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs  
Salade western : haricots rouges maïs  
Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron  
Tortilla : omelette aux pomme de terre

P.A. n°3

Semaine n°07 : du 12 au 16 Février 2024

	Vacances scolaire	Nouvel An Chinois	Menu Végétarien	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Chou blanc à la coriandre	Céleri rémoulade	Salade western	Salade pastourelle	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Omelette au fromage</i>	<b>Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)</b>		Riz créole	***	Tortilla	Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Colin sauce tandoori
						Haricots beurre au curcuma	Petits pois au jus	Carottes
PRODUIT LAITIER	Edam	Fondu président			Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré		Camembert
DESSERT	Purée pomme mangue	<b>Beignet de Mardi Gras</b>			Banane		Pomme	Kiwi

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



# MENUS LE CASTERA

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024



Vacances scolaire

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Semoule fantaisie	Betterave vinaigrette	Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise
	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	<b>Jambon braisé sauce barbecue</b> <i>S/viande S/porc : Omelette sauce barbecue</i>	Jambalaya de poulet (riz BIO) <i>S/viande : Jambalaya de poisson</i>	<b>Faboulette de lentilles jaunes</b>	Curry de poisson
	***	Poêlée de légumes braisés	***	Tortis BIO sauce Napolitaine	Blé
	Yaourt aromatisé	Rondelé	Brie	Fromage frais sucré	Mimolette
	Madeleine	Banane	<b>Flan vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote de pêche</i>	Purée pomme agrume	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate  
Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pommes de terre sauce tartare	Salade verte	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Coquillettes BIO au basilic
	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Nuggets de poisson</i>	Colin sauce Américaine	<b>Palette de porc braisée</b> <i>S/viande S/porc : Colin sauce Américaine</i>	<b>Chili sin carne (riz BIO)</b>	Sauté de bœuf mironton <i>S/viande : Colin citron</i>
	Carottes braisées	Semoule	Chou-fleur béchamel	***	Petits pois au jus
	Yaourt aromatisé	Coulommiers	***	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
	Kiwi	<b>Liégeois chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote à la poire</i>	Banane	Œuf au lait BIO	Compote pomme banane 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

# MENUS LE CASTERA

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Carotte râpée vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Salade de blé BIO citron coriandre	 Macédoine mayonnaise	Chou rouge aux raisins
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé panée</i>	 Colin sauce Normande	Pizza au fromage	 Goulash de bœuf <i>S/viande : Colin beurre blanc</i>	 Frittata emmental et cumin
	Lentilles au jus	Haricots beurre	Salade verte	Purée de pomme de terre	Farfalles BIO à la Milanaise
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Brie	***
 DESSERT	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/viande S/porc : Compote de fraise</i>	 Banane	Orange	Pomme	Milk shake vanille













P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore : pâtes tricolores, poivron, olive  
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins secs

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolores	Salade verte au maïs	<b>Pâté de campagne</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Poulet rôti <i>S/viande : Omelette</i>	 <b>Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches</b>	 <b>Sauté de porc au caramel</b> <i>S/viande S/porc : Tortillas</i>	 Boulettes de bœuf à l'aigre doux <i>S/viande : Curry de poisson</i>	Colin meunière
	Poêlée de légumes braisés	***	Carottes braisées	 Riz créole	Chou romanesco et brocolis
 PRODUIT LAITIER	 Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	 Camembert
 DESSERT	Pomme	<b>Liégeois chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote à la poire</i>	 Banane	Purée pomme	Poire

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) concernant 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 18 au 22 Mars 2024

CANADA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Carottes râpées BIO ciboulette	Semoule fantaisie	Salade western	Salade de chou crémeuse	Macédoine mayonnaise
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Colin sauce Aurore	<b>Quiche lorraine</b> <i>S/viande S/porc : Tarte au fromage</i>	<b>Pâté chinois Québécois</b> <i>S/viande : Colin sauce crevettes</i>	Emincé de dinde tandoori <i>S/viande : Omelette</i>
	***	Haricots beurre	Salade verte	*** <i>S/viande : Purée de pomme de terre</i>	Blé
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam	Coulommiers	Bûchette mi chèvre	Fondu président	Yaourt nature sucré
<b>DESSERT</b>	<b>Crème dessert vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote de poire</i>	Banane	Purée pomme fruits rouges	Pancake au sirop d'érable	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges maïs  
Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate  
Pâté chinois Québécois: parmentier pomme de terre, maïs, bœuf  
Salade colorée: carotte, chou rouge

P.A. n°4

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Lentilles vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Chou-fleur à la Grecque	Coquillettes BIO au basilic	Salade colorée
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de bœuf printanier <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Colin sauce crustacés	Poulet rôti <i>S/viande : Omelette</i>	Bouchée de blé panée	<b>Jambon braisé</b> <i>S/viande S/porc : Colin sauce piperade</i>
	Carottes braisées	Riz créole	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes braisés	Haricots blancs au jus
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais sucré	Mimolette	Camembert	Yaourt aromatisé	Saint Môret
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Poire	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote de pêche</i>	Banane	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°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 CASTERA

Semaine n°14 : du 1er au 5 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Salade de lentilles	Radis râpé sauce fromage blanc	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne de saumon</i>	Pizza au fromage	<b>Couscous de légumes BIO</b> (aromates non bio)	Colin meunière
PRODUIT LAITIER		***	Haricots verts braisés	***	Courgettes béchamel
DESSERT		Yaourt aromatisé	Brie	Fraidou	Fromage frais sucré
		Pomme	<b>BIO</b> Banane	<b>Dessert de Pâques (Brownies)</b>	Salade de fruits au sirop

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise  
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°1

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

Vacances scolaire

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Chou-fleur vinaigrette	Salade fantaisie	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO <i>S/viande S/porc : Friand au fromage à la Parisienne</i> <i>S/viande S/porc : Macaronis</i>	Colin sauce curcuma	<b>Blé BIO aux haricots rouges à la mexicaine</b>	<b>Riz à la Cantonnaise</b> <i>S/viande S/porc : Riz à la Cantonnaise s/viande</i>	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Croq végétarien</i>
PRODUIT LAITIER	***	<b>BIO</b> Carottes braisées	***	***	<b>BIO</b> Purée de pomme de terre
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	<b>BIO</b> Emmental	Fromage frais sucré	<b>BIO</b> Camembert
		Poire	Pomme	Purée pomme rhubarbe	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote de fraise</i>

**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) concernant 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°16 : du 15 au 19 Avril 2024

Vacances scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Salade pastourelle	Tomate vinaigrette	 Pommes de terre échalote	 Carotte râpée vinaigrette	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Poulet rôti <i>S/viande : Omelette</i>	 <b>Parmentier de lentilles corail</b>	Clafoutis tomate chèvre	 Boulettes de bœuf sauce Napolitaine <i>S/viande : Colin sauce Catalane</i>	Colin pané
	Haricots verts braisés	***	Epinards béchamel	 Semoule	Julienne de légumes braisés
 PRODUIT LAITIER	Fondu président	 Emmental	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Pomme	<b>Liégeois chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Fromage blanc sucré</i>	Kiwi	Purée pomme fraise	Poire














TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron  
Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate

P.A. n°3

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Carottes à l'orange	 Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	<b>Saucisson à l'ail</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Coquillettes BIO bolognaise <i>S/viande : Colin crème curcuma</i>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	 Emincé de dinde à l'estragon <i>S/viande : Omelette</i>	 <b>Dahl de pois chiches et RIZ BIO</b>	 Colin sauce citron
	*** <i>S/viande : Coquillettes</i>	Purée de pomme de terre	Petits pois au jus	***	 Carottes braisées
 PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
 DESSERT	Pomme	<b>Flan vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote de fraise</i>	Orange	Clafoutis aux poires	 Banane

Menu Végétarien

 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.

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°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2024

1er Mai

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Coquillettes BIO des Incas	Macédoine mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes au bœuf <i>S/viande : Colin piperade</i>	 Marmite de poisson		 <b>Croc blé épinards fromage</b>	 <b>Palette de porc sauce basilic</b> <i>S/viande S/porc : Omelette</i>
	*** <i>S/viande : Courgettes</i>	 Semoule		Haricots beurre	Lentilles au jus
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature sucré		Pavé 1/2 sel	 Camembert
 DESSERT	Pomme	Banane		Madeleine	Purée pomme cannelle



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

[Coquillettes Incas](#) :  
Coquillettes, arottes, maïs, ciboulette

P.A. n°5

Semaine n°

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

 **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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES