MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

Rentrée — VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule au duo de courgettes, citronette à la menthe	Betterave vinaigrette (BIO)	Tomate mozzarella	Salade verte aux croutons	Concombre ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Sauté de porc à l'italienne** (Bleu Blanc Cœur) *S/viande S/porc : Feuilleté au fromage*	Coquillettes BIO bolognaise (France) *S/viande : Coquillettes bolognaise de lentilles*	Tortilla de pomme de terre sauce provençale	Chili sin carne (riz BIO) (Végé)	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
	Carotte BIO braisées	***	Haricots verts braisés	***	Macaronis
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Fraidou	Camembert (BIO)	***
DESSERT	Pomme	Purée pomme banane ©	Crème dessert vanille	Nectarine	Fromage blanc au coulis de cassis

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Melon	Salade de riz BIO niçoise	Carotte râpée vinaigrette (BIO)	**Pâté de foie** *S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (oignon non bio) (France) *S/viande : Beignets de poisson*	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry (Végé)	**Jambon braisé au jus** *S/viande S/porc : Crêpe au fromage*	Tajine de poulet au citron (France) *S/viande : Omelette sauce tomate*	Merlu blanc du Cap sauce ciboulette (Pêche responsable)
	*** *S/viande : Courgettes béchamel*	***	Poêlée de légumes	Semoule (BIO)	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Petit moulé nature	Gouda	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Pomme	Flan chocolat	Prunes	Cocktail de fruits	Banane (BIO)

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 — Végé Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI (VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika *S/viande : Croq basquaise*	Riz BIO aux pois chiches et légumes d'été	Tarte chèvre basilic	**Rôti de porc sauce barbecue** *S/viande S/porc : Tortilla*	Colin d'Alaska pané
	Coquillettes (BIO)	***	Salade verte	Haricots beurre braisés	Chou-fleur à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental (BIO)	***	Brie	Fraidou
DESSERT	Pomme	Purée pomme fraise ©	Crème dessert caramel	Riz au lait	Pêche

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (VEGETARIEN)
ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette	Betterave BIO vinaigrette framboise	Courgette rémoulade	Melon jaune	Pomme de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf *S/viande : Croq blé épinards*	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Paëlla au poulet *S/viande : Paëlla au poisson*	Bouchées de blé panées
	*** *S/viande : Purée de carotte*	Semoule (BIO)	***	***	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme	Purée de pomme ©	Crème catalane	Banane (BIO)

P.A. n°5

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 · Végé Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (VEGETARIEN)	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette balsamique	Salade western	Concombre vinaigrette	Carotte râpée BIO au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière *S/viande : Tortilla*	Boulettes au bœuf sauce yakitori *S/viande : Colin d'Alaska pané*	Tarte aux légumes	Tajine de légumes aux raisins, figues et SEMOULE BIO	Marmite de poisson
	Haricots verts braisés	Riz créole BIO	Salade verte	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane BIO	Moelleux aux pêches	Purée pomme fraise ©

P.A. n°1

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs
Salade vitaminée : carotte, chou chinois

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (VEGETARIEN)	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Pomme de terre échalote	Betterave vinaigrette BIO	Courgette râpée vinaigrette	Salade vitaminée BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Tortis BIO à la carbonara** *S/viande S/porc : Nuggets végétarien*	Colin d'Alaska sauce citron	Boulgour, pois chiches et ratatouille Végé & BIO	**Riz à la cantonnaise** BIO *S/viande S/porc : Riz BIO cantonnais sans viande*	Sauté de bœuf marengo *S/viande : Omelette sauce tomate*
	*** *S/viande S/porc : Tortis*	Carottes BIO braisées	***	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré	Camembert BIO
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Milk shake vanille	Banane BIO	Pomme

P.A. n°2

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête du goût — LES CUCURBITACÉES AU MARCHÉ

MON SUPER RESTO — POUR DÉPENSE UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI (VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tarte au butternut	Tomate vinaigrette	Carottes râpées BIO aux graines de courge	Salade de riz des incas (BIO)	Velouté de courgette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce paprika (Label Rouge) *S/viande : Croq blé épinards*	Parmentier potiron lentille (Végé)	Bœuf façon bourguignon (France) *S/viande : Feuilleté au fromage*	**Chou-fleur à la parisienne** (France) *S/viande S/porc : Omelette*	Merlu blanc du Cap sauce catalane (Pêche responsable)
	Coquillettes (BIO)	***	Haricots beurre braisés	*** *S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel*	Semoule (BIO)
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Fondu président	Mimolette
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Purée pomme banane ©	Moelleux choco malt potimarron	Poire

Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs
Salade tricolore : pâtes, poivron, olive
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (VEGETARIEN)	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes (BIO)	Concombre vinaigrette	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale (France) *S/viande : Colin d'Alaska sauce orientale*	Curry de légumes, haricots rouges et RIZ BIO (Végé)	Tortilla	**Sauté de porc à l'ancienne** (Bleu Blanc Cœur) *S/viande S/porc : Tarte aux légumes*	Beignets de poisson (Pêche responsable)
	Purée de pomme de terre	***	Salade verte	Petits pois au jus	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat *S/viande : Flan au chocolat*	Moelleux vanille	Flan nappé caramel	Banane (BIO)

P.A. n°4

BIO — Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 — Végé : Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°44 : du 26 au 30 Octobre 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN — C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée (Bio)	Potage de légumes	Salade verte aux croutons	Salade de lentilles vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette (Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf (France) *S/viande : Crêpe au fromage*	Colin d'Alaska sauce agrumes (Pêche responsable)	**Coquillettes BIO à la parisienne** *S/viande S/porc : Omelette*	Croq végétarien fromage épinard (Végé)	Emincé de dinde à l'orange (France) *S/viande : Colin d'Alaska pané*
	Haricots verts braisés	Blé	*** *S/viande S/porc : Coquillettes*	Poêlée de légumes	Riz créole (Bio)
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	***	Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Madeleine	Pomme (Bio)	Milk shake vanille	Banane (Bio)	Purée pomme abricot ©

P.A. n°5

MON SUPER RESTO — POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon
Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw	Potage de légumes (Bio)	Céleri BIO rémoulade	Salade de riz des incas (Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti (Label rouge) *S/viande : Nuggets de blé*	Hachis Parmentier (France) *S/viande : Parmentier de poisson*	Tarte au fromage	Couscous de légumes et SEMOULE BIO (Végé)	Colin d'Alaska sauce curry (Pêche responsable)
	Petits pois au jus	***	Salade verte	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	***	Gouda	Fraidou
DESSERT	Orange	Banane (Bio)	Liégeois chocolat	Moelleux vanille	Pomme

P.A. n°1

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 — Végé : Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2026

Armistice

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Coquillettes BIO au basilic		Potage dubarry	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Saucisse de Toulouse** *S/viande S/porc : Croq blé épinards*	Omelette BIO		Chili sin carne (riz BIO) VÉGÉ	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Purée de pomme de terre	Haricots beurre braisés		***	Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré BIO		Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Purée de pomme ©		Banane BIO	Poire

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : carotte, chou chinois

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pomme de terre échalote	**Cervelas** *S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise*	Betterave vinaigrette BIO	**Velouté de lentilles**	Carotte râpée BIO au citron BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce *S/viande : Nuggets de blé*	Colin d'Alaska sauce normande	**Rôti de porc au jus** *S/viande S/porc : Croq basquaise*	**Falafels , BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin** VÉGÉ	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) *S/viande : Tortis bolognaise de lentilles*
	Chou-fleur et romanesco	Poêlée de légumes	Haricots blancs au jus	***	***
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	**Brie**	Fraidou
DESSERT	Pomme	Banane BIO	Orange	**Muhalibi (Crème dessert fleur d'oranger)**	Purée pomme coing ©

P.A. n°3

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 — VÉGÉ Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI (VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage crécy (Bio)	Chou blanc à la japonaise	Pomelos	Salade fantaisie (céleri BIO)	Salade tricolore (pâtes BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante (Viande Française) *S/viande : Beignets de poisson*	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma (Végé)	Pizza au fromage	Poulet rôti au paprika (Label Rouge) *S/viande : Tortilla*	Colin d'Alaska pané (Pêche responsable)
	Purée de pomme de terre	***	Salade verte	Haricots verts braisés	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Cantal (AOP)	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Purée pomme fraise ©	Riz au lait	Banane (Bio)

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (VEGETARIEN)	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron (Bio)	Taboulé (semoule BIO)	Salade de pomme de terre ciboulette vinaigrette	Salade verte aux croutons (Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons (Viande Française) *S/viande : Crêpe au fromage*	Colin d'Alaska sauce safranée (Pêche responsable)	Chou-fleur à la volaille *S/viande : Tarte aux légumes*	Bouchées de blé panées (Végé)	**Cassoulet** *S/viande S/porc : Croq basquaise*
	Carottes BIO braisées	Riz créole (Bio)	*** *S/viande : Chou-fleur béchamel*	Petits pois au jus	*** *S/viande S/porc : Haricots blancs au jus*
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fraidou	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Madeleine	Pomme	Banane (Bio)	Purée pomme ananas ©	Clémentine

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade tricolore : pâtes, poivron, olive

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 · Végé Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Potage de légumes (BIO)	Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Salade coleslaw	Salade fantaisie (céleri BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu *S/viande : Croq blé épinards*	Hachis Parmentier *S/viande : Parmentier de poisson*	Tarte aux poireaux	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO (VÉGÉ)	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Salade verte	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Fraidou
DESSERT	Clémentine	Flan caramel	Banane (BIO)	Cocktail de fruits	Purée pomme pruneau ©

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO exotique	Potage de légumes (BIO)	Salade de blé exotique		Chou rouge rémoulade balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et SEMOULE BIO (VÉGÉ)	Tarte au fromage		Raviolis volaille *S/viande : Raviolis aux légumes*
	Carottes BIO braisées	***	Petits pois au jus		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Pont l'Evêque		Fondu président
DESSERT	Pomme	Banane (BIO)	Mouse au chocolat *S/viande : Flan chocolat*		Purée de pomme ©

P.A. n°2

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 · VÉGÉ Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2026

Vacances scolaires | VEGETARIEN | Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie (BIO)	Salade verte aux croutons	Potage de légumes (BIO)	**Saucisson à l'ail** *S/viande S/porc : Crêpe au fromage*	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Chou-fleur à la parisienne** *S/viande S/porc : Nuggets de blé*	Tortis BIO crémeux de haricot blanc et potiron (VÉGÉ)	Boulette de bœuf sauce carbonade (France) *S/viande : Omelette sauce tomate*	Merlu blanc du Cap sauce crème (Pêche responsable)	
	*** *S/viande S/porc : Chou fleur béchamel*	***	Riz créole (BIO)	Purée d'épinards	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	Pavé 1/2 sel	Camembert	
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Pomme	Banane (BIO)	

P.A. n°3

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2026 au 1 Janvier 2027

Vacances scolaires | VEGETARIEN | Nouvel An

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes (BIO)	Carotte râpée vinaigrette (BIO)	Salade western	Tortis BIO au basilic	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons (France) *S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate*	Parmentier de lentilles corail (VÉGÉ)	Pizza au fromage	Colin d'Alaska meunière (Pêche responsable)	
	Semoule (BIO)	***	Salade verte	Haricots beurre braisés	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Coulommiers	Fraidou	
DESSERT	Pomme	Clémentine	Purée pomme banane ©	Moelleux ananas coco	

P.A. n°4

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon
Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 | VÉGÉ Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES