

MENUS MARSAN

Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024



Menu Végétarien

Victoire 1945

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Concombre ciboulette			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Omelette</i>	Chili sin carne et RIZ BIO			
PRODUIT LAITIER	Carottes braisées	***			
DESSERT	Fromage frais ail et fines herbes	Coulommiers			
	Pomme	Liégeois chocolat			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bié fantaisie :
bié, tomate, maïs
Salade bicolore: carotte,
radis



P.A. n°4

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

Menu Végétarien

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette framboise	Salade de bié fantaisie		Chou-fleur à la Grecque	Salade bicolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes de bœuf (plat complet) <i>S/viande : Lasagne de saumon</i>	Colin pané		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Colombo de porc <i>S/porc-S/viande : Croq fromage épinard</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Ratatouille		***	Riz créole
DESSERT	Pomme	Pavé 1/2 sel		Emmental	Brie
		Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>		Banane	Orange

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 Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE