

MENUS MARSAN

Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Vacances scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
DESSERT					



P.A. n°3

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	Menu Végétarien			JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Carottes à l'orange		Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise <i>S/viande : Colin crème curcuma</i> *** <i>S/viande : Coquillettes</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i> Purée de pomme de terre		Dahl de pois chiches et RIZ BIO ***	Colin sauce citron Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Compote de fraise</i>		Clafoutis aux poires	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.

Menu validé
en commission menu

Bleu Blanc Cœur
 Plat végétarien
 Label rouge
 Viande/Œuf de France
 Pêche responsable
 Ansamble
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU FUYEY-PELLES-DES-TERRIOTES

P.A. n°4