



























# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°01 : du 3 au 7 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade vitaminée	Salade verte aux croutons	P. de terre à l'échalote	Betterave vinaigrette	Salade exotique bio (sauf ananas non bio)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise (Plat complet)	 * Tajine légumes pois chiches et semoule BIO (épices non BIO)	Pizza au fromage	 Sauté de dinde champignons	Beignets de poisson citron
	***	***	Salade verte	 Petits pois au jus	Epinards béchamel
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature sucré	Fondu président	Fromage frais au sel de Guérande	Tomme noire	 Emmental
 DESSERT	Purée pomme agrumes	Crème dessert caramel	 Pomme	<b>Galette des rois</b> 	Clémentines

P.A. n°4

Semaine n°02 : du 10 au 14 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte	 Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Goulash de bœuf	 Filet de colin sauce crevettes	  Poulet rôti	 Raboulettes de lentilles jaunes sauce crème curcuma	<b>Chou-fleur à la parisienne (Plat complet)</b> <i>S/Porc filet de colin citron</i>
	 Haricots verts	 Riz créole	 Macaronis + râpé	Purée de carotte	*** <i>S/porc chou fleur béchamel</i>
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature sucré	Edam	Coulommier	Emmental	Fromage blanc sucré
 DESSERT	Madeleine	Poire	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/porc crème vanille</i>	 Pomme	Smoothie pomme mangue

P.A. n°5




TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, ananas, maïs  
Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange

En gras les plats contenant du porc

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

 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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France












Pêche responsable



# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°03 : du 17 au 21 Janvier 2022

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	 Salade riz, poivron, maïs	Salade fantaisie	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Emincé de dinde à l'aigre doux	 Hachis parmentier (Plat complet)	Colin meunière citron	 Coquillettes bolognaise de lentilles + râpé (Plat complet s/viande)	 Blanquette de poisson
	 Poêlée de légumes	***	Carottes et brocolis	***	 Semoule dorée
PRODUIT LAITIER	 Pont l'Evêque	Fraidou	Mimolette	Fromage frais sucré	 Yaourt nature sucré
DESSERT	Clémentine	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc crème chocolat</i>	 Banane	Purée pomme vanille	Fondant aux pommes et fromage frais

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES








Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec  
Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°04 : du 24 au 28 Janvier 2022

La montagne - La Savoie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	 Salade de pdt à l'échalote	Betterave vinaigrette	*Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Carotte râpée ciboulette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Riz à la cantonnaise (Plat complet s/viande)	 Filet de colin sauce curry	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)	<b>Pommes de terre à la savoyarde (Plat complet)</b> <i>S/porc Omelette champignons</i>	Boeuf bourguignon
	***	Haricots beurre	***	***	 Tortis + râpé
PRODUIT LAITIER	Edam	 Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Délice comme un Mont Blanc	Tomme noire
DESSERT	 Pomme	Smoothie pomme orange	 Poire	Marmotine à la myrtille (moelleux)	Flan chocolat

P.A. n°2

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



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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France

















Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°05 : du 31 Janvier au 4 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Céleri rémoulade	P. de terre sauce tartare	Perles citron coriandre	<b>Cervelas</b> <i>S/Porc Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	 Boulgour aux pois chiches, carottes crème au curcuma (Plat complet s/viande)	<b>Jambon blanc</b> <i>S/porc Feuilleté du pêcheur</i>	  Sauté de bœuf strogonof	 Filet de colin sauce normande
	Purée de potiron	***	 Petits pois au jus	 Carottes	 Riz créole
 PRODUIT LAITIER	 Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Fromage frais sucré	Edam	Coulommiers
 DESSERT	 Compote pomme banane coupelle	Crème dessert chocolat	Poire	<b>Crêpe de la chandeleur</b>	 Pomme

P.A. n°3














TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise  
Salade western: haricots rouges maïs  
Salade Antillaise: riz, poivron, ananas

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°06 : du 7 au 11 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Salade western	Céleri sauce fr. blanc	Salade Antillaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Tortis bolognaise + râpé (Plat complet)	 Emincé dinde miel épicé	<b>Quiche Lorraine</b> <i>S/Porc Tarte aux légumes</i>	 Parmentier de lentilles corail et carottes (Plat complet s/viande)	Filet de colin pané citron
	***	 Semoule	Salade verte	***	Chou-fleur et romanesco
 PRODUIT LAITIER	Mimolette	Fondu président	Tomme noire	 Yaourt nature sucré	Gouda
 DESSERT	Orange	Fromage blanc au coulis de mangue	 Pomme	Moelleux au citron	 Banane

P.A. n°4

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



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.



Plat végétarien



Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°07 : du 14 au 18 Février 2022

REPAS VEGETARIEN














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Chou fleur vinaigrette	Pomelos	 P. de terre à l'échalote	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Bœuf mironton	 Filet de colin sauce Armoricaïne	 Tajine volaille à l'orientale	 Nuggets de blé	<b>Cassoulet (Plat complet)</b> <i>S/Porc Omelette</i>
	 Carottes braisées	 Riz créole	 Boulgour	Haricots verts	*** <i>S/Porc Haricots blancs</i>
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature sucré	 Pont l'Evêque	Edam	Fromage blanc sucré	 Emmental
 DESSERT	Barre bretonne	Poire	Flan vanille	 Pomme	Purée pomme orange

P.A. n°5

Semaine n°08 : du 21 au 25 Février 2022

VACANCES SCOLAIRE

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc aux raisins	 Salade de riz poivron maïs	Betteraves vinaigrette	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Pilons de poulet paprika	Boulettes de bœuf sauce ketchup	 <b>Rôti de porc sauce charcutière</b> <i>S/Porc Filet de colin sauce crème</i>	 * Blé BIO aux haricots rouges façon chili (Plat complet s/viande)	 Curry de poisson au lait de coco
	 Petits pois au jus	Frites + ketchup	Poêlée de légumes	***	 Pâtes torti + râpé
 PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	 Emmental	Fraidou	Fromage frais sucré	Mimolette
 DESSERT	Orange	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc crème chocolat</i>	 Banane	Clafoutis aux poires	Purée de pommes

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes : carotte, radis blanc vinaigrette aux agrumes

En gras les plats contenant du porc

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

 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.

 LOCAL

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



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEUF de France



Pêche responsable



Fromages AOP / AOC

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

# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°09 : du 28 Février au 4 Mars 2022



	VACANCES SCOLAIRE	MARDI GRAS	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Macédoine mayonnaise	Haricot vert vinaigrette	Salade verte	Salade coleslaw	P. de terre sauce tartare
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>LOCAL</b> Sauté de porc au caramel <i>S/Porc Filet de colin sauce citron</i>	Parmentier carotte bœuf (Plat complet)	<b>VEGÉ</b> Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (Plat complet s/viande)	<b>BIO</b> Omelette	Filet de colin sauce normande
	<b>BIO</b> Riz créole	***	***	Pâtes farfalle façon milanaise + râpé	Haricots beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Pavé 1/2 sel	<b>BIO</b> Gouda	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Yaourt nature sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Tomme blanche
<b>DESSERT</b>	<b>LOCAL</b> Pomme	<b>Beignet de mardi gras</b> 	Poire	Flan vanille	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**Salade coleslaw:** carotte, chou blanc mayonnaise  
**Salade tricolore:** pâtes tricolores, olives  
**Pâtes farfalle façon milanaise:** pâtes, sauce tomate, champignons

En gras les plats contenant du porc

P.A. n°2

Semaine n°10 : du 7 au 11 Mars 2022

		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade tricolore	<b>BIO</b> Concombre ciboulette	Pomelos	Céleri sauce fromage blanc curry	<b>Pâté de campagne</b> <i>S/Porc Œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu de volaille	<b>VEGÉ</b> Far normand (Plat complet s/viande)	<b>Palette de porc à la diable</b> <i>S/Porc Croq végétarien</i>	<b>LOCAL</b> Goulash de bœuf	Filet de colin sauce berycy
	Petits pois au jus	***	Lentilles cuisinées	<b>BIO</b> Semoule	<b>BIO</b> Carottes persillées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>BIO</b> Emmental	Tomme noire	<b>BIO &amp; LOCAL</b> Yaourt nature sucré	Fraidou	Pont l'Evêque
<b>DESSERT</b>	Orange	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/porc crème vanille</i>	Smoothie pomme ananas	Purée de pommes coupelle	<b>BIO</b> Banane

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

**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.

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

P.A. n°3



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Fromages AOP / AOC

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

# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°11 : du 14 au 18 Mars 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou blanc vinaigrette	Salade bicolore (carottes bio)	Salade arlequin	Salade verte	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise (Plat complet)	* Dahl de lentilles corail et RIZ BIO (Plat complet s/viande)	Pizza au fromage	Sauté de dinde à la crème	Colin meunière citron
	***	***	Salade verte	Chou-fleur au paprika	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam	Fraidou	Tomme noire	Fondu président
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Banane	Brownies	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis  
Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs  
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs  
Méli mélo de crudités vinaigrette au raisin: carotte, céleri vinaigrette au jus de raisin

En gras les plats contenant du porc

P.A. n°4

Semaine n°12 : du 21 au 25 Mars 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz maïs	Coquillettes au basilic	Radis à la croque	*Méli Mélo de crudités BIO vinaigrette au raisin	Betterave ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf printanier	Nuggets de blé	* Jambalaya de poulet (Riz BIO) (Plat complet)	Filet de colin sauce mouclade	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/Porc Croq végétarien</i>
	Carottes braisées	Epinars béchamel	***	<b>Frites + ketchup</b>	Purée de pois cassés
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt nature sucré	Carré fromager	<b>Bûchette mi chèvre</b>	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Banane	Pomme	Flan vanille	<b>Millas charentais</b> (gâteau farine de maïs)	Poire

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



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



Plat végétarien



Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France
















Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES














# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°13 : du 28 Mars au 1er Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou blanc vinaigrette	* Salade Antillaise BIO (sauf ananas non bio)	Concombre ciboulette		 Carotte râpée
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Poulet rôti	 Hachis Parmentier (Plat complet)	Beignets de poisson	 Tortis bolognaise de lentilles + râpé (Plat complet s/viande)		 Marmite de poisson
	Petits pois au jus	***	Haricots beurre	***		 Blé
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fondu président	Emmental		Fromage blanc sucré
 DESSERT	 Pomme	<b>Liégeois au chocolat</b> <i>S/porc crème chocolat</i>	 Kiwi	Marbré		Purée pomme rhubarbe

P.A. n°1

Semaine n°14 : du 4 au 8 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 ENTRÉE	* Céleri BIO rémoulade	Salade pastourelle	 Betterave vinaigrette	Salade verte		P. de terre échalote
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Jambon braisé sauce barbecue</b> <i>S/Porc Croq végétarien</i>	 Filet de colin sauce citron	Paupiette de veau marengo	 Estouffade de bœuf		 Omelette
	Haricots coco	 Carottes persillées	Riz pilaf	 Semoule		Haricots verts persillés
 PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Fromage frais sucré	Edam	Coulommier		 Yaourt nature sucré
 DESSERT	Crème dessert vanille	 Banane	Poire	Flan vanille		 Pomme

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise: riz, poivron, ananas  
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

En gras les plats contenant du porc

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



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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEUF de France



Pêche responsable



Fromages AOP / AOC



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°15 : du 11 au 15 Avril 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette	Taboulé	Carotte râpée	Salade Italienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de boeuf tomate	<b>Chili sin carne (riz bio) (Plat complet s/viande)</b>	<b>Rôti de porc au romarin</b> <i>S/porc Tortillas</i>	Emincé de dinde curry	Colin meunière
	Coquillettes + râpé	***	Petits pois	Haricots verts	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Coulommiers
DESSERT	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane	<b>Dessert de Pâques</b>	Poire

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**Salade fantaisie:** céleri, pomme, raisins secs  
**Salade coleslaw:** carotte, chou blanc, mayonnaise  
**Salade Italienne:** torti, tomate, oignon, poivron, olive noire  
**Salade Marco Polo:** pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°16 : du 18 au 22 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade coleslaw	Salade Marco Polo	Salade fantaisie	<b>Pâté de foie</b> <i>S/porc œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de boeuf sauce aigre douce	<b>Quiche lorraine</b> <i>S/Porc Pizza au fromage</i>	<b>Parmentier de lentilles corail à la provençale (Plat complet s/viande)</b>	Filet de colin sauce Aurore
		Semoule	Salade verte	***	Poêlée de légumes
		Pont l'Evêque	Edam	Carré fromager	Fondu président
		Crème dessert caramel	Purée de pomme coupelle	Riz au lait bio au chocolat	Banane

P.A. n°4

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

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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France

















Pêche responsable





# MENUS ROUFFIAC

Semaine n°17 : du 25 au 29 Avril 2022

VACANCES SCOLAIRE		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Betterave bio vinaigrette à la framboise	Concombre à la menthe	Taboulé	Radis en rondelles sauce fromage blanc
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	  Boeuf aux olives	 Filet de colin sauce crustacés	 Sauté de dinde printanier	 Faboulette de lentilles jaunes	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/porc Filet de colin sauce citron</i>
	 Carottes braisées	 Riz créole	 Coquillettes + râpé	Haricots verts à la tomate	 Purée de p. de terre
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Mimolette	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré	Fraidou
 DESSERT	Madeleine	Poire	Purée pomme fraise	 Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc crème chocolat</i>

P.A. n°5
















TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade exotique: riz, maïs, ananas


En gras les plats contenant du porc

Semaine n°18 : du 2 au 6 Mai 2022

VACANCES SCOLAIRE		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc curry	Salade exotique	 Carotte râpée ciboulette	Tomate vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Emincé de poulet à l'estragon	Lasagnes à la bolognaise (Plat complet)	Colin pané	 <b>Blé à la napolitaine</b> <b>(Plat complet s/viande)</b>	 Filet de colin sauce dieppoise
	 Petits pois	***	Epinards à la crème	***	 Boulgour
 PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature sucré	 Emmental	Vache qui rit	Saint Paulin	Fromage frais sucré
 DESSERT	Pomme	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/porc crème vanille</i>	 Banane	Œuf au lait	Compote tous fruits coupelle

P.A. n°1

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

 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.



Plat végétarien



Fromages AOP / AOC



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES