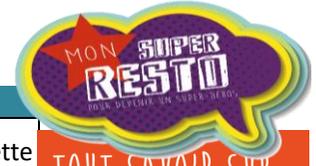


MENUS ROUFFIAC

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Colombo de volaille <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Croq basquaise VEGÉ	Saucisse sauce rougail <i>S/viande : Œuf dur béchamel</i>
	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Carottes braisées BIO	Blé	Ratatouille	Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Fromage frais sucré	Pont l'Evêque	Fondu président	Gouda BIO
DESSERT	Purée pomme abricot	Prunes	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Banane BIO	Pomme BIO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs
Salade bicolore : carotte, radis

P.A. n°5

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Melon	Salade de RIZ BIO, concombre, maïs	Carotte râpée vinaigrette BIO	Pomme de terre échalote BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tex-mex</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Frite + ketchup	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	***	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits	St Morêt	Yaourt nature sucré BIO
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/viande : Liégeois café</i>	Banane BIO	Yaourt brassé fraise	Pêche

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette	Macédoine mayonnaise	Tomate et feta vinaigrette	Courgette râpée vinaigrette citron origan	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Tortilla de pomme de terre sauce provençale	Chili sin carne (riz BIO)	Bœuf aux olives <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
	*** <i>S/viande : Macaronis</i>	Blé	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	***	Camembert	Edam
DESSERT	Madeleine	Banane	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	Smoothie pomme pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Achard de légumes : carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma
Poulet façon Akoho sy voanio : poulet au lait de coco, tomate, épices

P.A. n°2

Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Salade verte aux croutons	Salade arlequin	Achard de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Tortilla</i>	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Poulet façon Akoho sy voanio <i>S/viande : Colin d'Alaska façon Akoho sy voanio</i>	Colin d'Alaska sauce basquaise
	*** <i>S/viande : Courgette braisée</i>	***	Poêlée de légumes	Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage frais sucré	Gouda	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Pomme	Flan chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Nectarine	Fondant pomme banane vanille	Banane

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	BIO LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Blé à la napolitaine	Tarte chèvre basilic	Palette de porc braisée <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané
	Coquillettes + râpé	***	Carottes persillées	Ratatouille	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	St Môret	Emmental	***	Buchette mi chèvre	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Poire	Crème dessert caramel <i>S/viande : Liégeois café</i>	Tarte aux quetsches	Purée pomme raisin sec

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : chou et carotte

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	BIO LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Céleri BIO rémoulade au cumin	Pomme de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : Beignet de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Tortis BIO au poulet sauce crème <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Sauté de porc au caramel <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Bouchées de blé panées
	*** <i>S/viande : Purée de carotte</i>	Riz créole	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Frite + ketchup	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme	Fromage blanc aux fruits ind.	Smoothie pomme ananas	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°5



Bleu Blanc Cœur



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 modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et pomme vinaigrette	Céleri, raisin et pomme	Concombre ciboulette vinaigrette	Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce au pruneaux <i>S/viande : Tortilla sauce au pruneaux</i>	Boulettes au bœuf au jus et ketchup de fruits rouges <i>S/viande : Croq italienne et ketchup de fruits rouges</i>	Quiche lorraine <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Tajine de légumes aux raisins, figues et SEMOULE BIO	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts braisés	Purée de pomme de terre	Brocoli	***	Carottes BIO à l'orange
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Fraidou
DESSERT	Purée pomme abricot sec	Flan vanille <i>S/viande : Liégeois vanille</i>	Banane	Moelleux aux poires et amandes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon
Salade de riz exotique : riz, maïs, ananas

P.A. n°1

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Pomme de terre échalote	Betterave vinaigrette	Salade de chou chinois	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Blé aux haricots rouges sauce chili	Riz à la cantonnaise <i>S/viande : Riz cantonnais sans viande</i>	Raviolis au bœuf sauce tomate <i>S/viande : Raviolis aux légumes</i>
	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	***	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Fondu président	Edam	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Pomme	Banane	Purée pomme cannelle

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

Vacances scolaires

C'est Halloween!



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas	Pâté de campagne <i>S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>	Salade de blé fantaisie	Salade coleslaw	Pomelos
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière <i>S/viande : Crêpe aux champignons</i>	Colin d'Alaska sauce américaine	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Tortilla</i>	Bœuf façon bourguignon <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature sucré	***	Mimolette
DESSERT	Pomme	Poire	Banane	Milk shake vanille	Fondant pomme orange

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs
Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs
Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade tricolore : pâtes, poivron, olive

P.A. n°3

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Pomme de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Croq fromage	Sauté de porc à l'ancienne <i>S/viande : Omelette au fromage</i>	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque	Fromage frais sucré	Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Purée pomme ananas	Banane	Semoule au lait et caramel

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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

BIO

VEGETARIEN

VENDREDI



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)		Salade verte aux croutons	Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf S/viande : Feuilleté au fromage		Lasagne bolognaise S/viande : Lasagne saumon	Colin d'Alaska sauce agrumes	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)
	Frite + ketchup		***	Purée de carotte	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Fromage frais aux fruits	Vache qui rit	Edam
DESSERT	Madeleine		Pomme	Crème dessert vanille S/viande : Liégeois vanille	Kiwi

[Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes](#) : carotte, radis blanc vinaigrette orange
[Salade de chou blanc Sri Lankaise](#) : chou blanc, sauce mangue
[Watalappan](#) : flan à la cannelle

P.A. n°5

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025



BIO

Sri Lanka



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte	Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti S/viande : Omelette	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio) S/viande : Beignet de poisson	Cordon bleu de volaille S/viande : Croq à l'italienne	Colin d'Alaska sauce curry lait coco	Tortis BIO bolognaise de lentilles
	Petits pois au jus	*** S/viande : Purée de potiron	Frite + ketchup	Riz créole	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	***	Fraidou	Gouda
DESSERT	Orange	Pomme	Purée pomme crème de marron	Watalappan	Liégeois chocolat

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic	Salade de lentilles vinaigrette	Macédoine mayonnaise ^{BIO}	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne	Omelette ^{BIO}	Marmite de potiron, pois chiches et blé ^{VEGE}	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : Omelette sauce orientale</i>
	Purée de pomme de terre ^{BIO}	Carottes braisées ^{BIO}	Haricots verts braisés	***	Semoule ^{BIO}
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré ^{BIO}	Fromage frais aux fruits	Edam ^{BIO}	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande : Liégeois café</i>	Poire	Banane ^{BIO}	Clémentine	Purée de pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : carotte, chou chinois

P.A. n°2

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pomme de terre échalote	Carotte râpée BIO au citron	Betteraves vinaigrette ^{BIO}	Salade verte aux croutons	Cervelas <i>S/viande : Œuf dur mayonnaise</i> ^{BIO}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de volaille + ketchup <i>S/viande : Bouchée de blé</i>	Chili sin carne (riz BIO) ^{VEGE}	Rôti de porc au jus <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Croq basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce normande
	Chou-fleur et romanesco	***	Haricots blancs au jus	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental ^{BIO}	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	St Môret	Brie
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille <i>S/viande : Liégeois vanille</i>	Orange	Compote pomme banane	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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaïse	Chou blanc BIO à la japonaise	Pomelos	Salade fantaisie (céleri BIO)	Salade tricolore (pâtes BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauté piquante <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce piquante</i>	 Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Pizza au fromage	 Poulet rôti au paprika <i>S/viande : Œuf dur béchamel</i>	Colin d'Alaska pané
	Purée de pomme de terre	***	Julienne de légumes	Haricots beurre braisés	Epinars béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Purée pomme agrumes	Riz au lait	Banane

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
 Salade tricolore : pâtes, poivron, olive
 Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
 Salade colorée : carotte, râpée, chou rouge, oignon
 Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé exotique	Salade colorée	Semoule fantaisie		Salade verte aux croutons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	Omelette		Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Frite + ketchup	Riz créole	Petits pois au jus		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fraidou		Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/viande : Liégeois café</i>	Banane	Compote poire	

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



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS ROUFFIAC

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	NOËL JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette		Betterave vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Parmentier de lentilles corail		Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Mimolette		***
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	Liégeois vanille		Brie
					Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais :
boulgour, tomate,
poivron, coriandre, cumin

P.A. n°1

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Salade de pâtes BIO paprika mayonnaise		Salade verte aux croutons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ BIO	Beignets de poisson	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande : Bouchée de blé</i>		Hachis parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		***
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Pomme	Clémentine		Emmental
					Flan nappé caramel <i>S/viande : Liégeois café</i>

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES