

Anne Marie Martel

Semaine n°03 : du 17 au 21 Janvier 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	salade d'endives salade niçoise <b>BIO</b>	Potage de légumes ou concombres vinaigrette <b>BIO</b>	quiche	saucisson sec carottes râpées <b>LOCAL</b>	betteraves vinaigrette salade de chou chinois
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	sauté de dinde sauce curry	boulettes de bœuf à la tomate	escalope de poulet	saucisse toulouse	filet de lieu à la provençale
	Poêlée de légumes	tortis au gratin <b>BIO</b>	lentilles	haricots blancs	semoule <b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé ou nature sucré	gouda	Yaourt aromatisé	crème vanille	emmental
DESSERT	corbeille de fruits <b>LOCAL</b>	barre bretonne	corbeille de fruits <b>LOCAL</b>	corbeille de fruits <b>LOCAL</b>	gâteau basque

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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

Semaine n°04 : du 24 au 28 Janvier 2022

La montagne - La Savoie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	carottes râpées macédoine de légumes mayonnaise	salade verte et maïs <b>LOCAL</b> ou paté de campagne	friand à la viande/crêpe	<b>Chou blanc bio vinaigrette au miel</b>	salade de pâtes surimi concombres vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	blanquette de dinde	haché de veau	cordon bleu	<b>Pommes de terre à la savoyarde</b>	poisson frais meunière citron
	riz pilaf	haricots verts persillés	petits pois	***	brocolis carottes <b>LOCAL</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	rondelé	<b>Délice comme un Mont Blanc</b>	Yaourt aromatisé ou nature sucré
DESSERT	corbeille de fruits <b>LOCAL</b>	Sablé retz	corbeille de fruits <b>LOCAL</b>	<b>Marmotine à la myrtille</b>	corbeille de fruits <b>LOCAL</b>

P.A. n°2

**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.

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge

Viande/Œuf de France



Pêche responsable