

MENU GARIDECH

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betterave vinaigrette		Coquillettes au basilic	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson		Omelette	Palette de porc sauce provençale <i>S/porc : filet de colin sauce provençale</i>
	Carottes	***		Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Cotentin		Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes		Poire	Compote de poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis
Salade de blé estival : blé, concombre, menthe
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade verte		Concombre	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Sauté de bœuf à l'aigre douce		Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie		Pont L'Evêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Compote banane coupelle		Fondant chocolat courgette	Compote pomme fraise coupelle

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