












JOURNÉE MONDIALE
DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|---|--|--------------------------------|--|---|
| ENTRÉE | Velouté de potiron  | Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes | Feuilleté au fromage | Potage de légumes  | Salade pastourelle  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Curry de haricots rouges et RIZ (BIO)  | Boulettes au bœuf à l'aigre doux  | Jambon braisé sauce forestière | Poulet rôti au jus  | Colin d'Alaska meunière  |
| | *** | Purée de p. de terre | Poêlée de légumes | Petits pois carottes  | Chou-fleur et romanesco béchamel |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt  | Camembert  | Fondu président | Emmental  | Fromage frais au sel de Guérande |
| DESSERT | Clémentine | Mousse au chocolat | Poire (HVE) | Moelleux choco pommes | Smoothie pomme ananas |

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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

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