



Semaine des Fruits et Légumes Frais

du 16 au 22 juin 2025



Lundi

Menu Orange

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Sauté de poulet français à l'abricot
Pennes
Mimolette
Abricot
Alternatif : Pois chiches à l'abricot

Mardi

Menu Violet

Salade Polonaise
Calamars à la Romaine
Ratatouille
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Meringue à la violette **de chez Louvat** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Beignets au fromage

Jeudi

Menu Vert Alternatif

Concombre
Pâtes farcies aux épinards & pointe d'ail BIO
de Saint Jean ⁽²⁶⁾ sauce au basilic
Fromage aux herbes **de Papilles d'Ardèche** ⁽⁰⁷⁾
Cake aux épinards **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Vendredi

Menu Rouge & Blanc

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾
Cœur de blé à la Bolognaise
Egréné de boeuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Fromage râpé
Cerises HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾
Alternatif : Cœur de blé sauce lentilles corail

Le saviez-vous :

« Abricoter » une tartre signifie passer au pinceau de la confiture d'abricots (sans les fruits) pour la rendre brillante et appétissante.



Bon Appétit !