



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 BIO

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⁾

Alternatif : Beignets au fromage

Jeudi

Menu Vert Alternatif

Concombre

Pâtes farcies aux épinards & pointe d'ail BIO

de Saint Jean ⁽²⁶⁾ sauce au basilic

Cake aux épinards **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Vendredi

Menu Rouge & Blanc

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾

Cœur de blé BIO 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 !