



# Semaine des Fruits et Légumes Frais

du 16 au 22 juin 2025



## Lundi

### Menu Orange

**Carottes HVE** <sup>(38)</sup> râpées  
Sauté de poulet **français** à l'abricot  
Pennes  
Mimolette  
Abricot

## Mardi

### Menu Violet

Salade Polonaise  
Calamars à la Romaine  
Ratatouille  
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
Meringue à la violette **de chez Louvat** <sup>(38)</sup>

## Jeudi

### Menu Vert Alternatif

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

## Vendredi

### Menu Rouge & Blanc

**Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou** <sup>(38)</sup>  
Cœur de blé à la Bolognaise  
**Egréné de boeuf de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Fromage râpé  
**Cerises HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(38)</sup>

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 !