

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 38

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

- Salade coleslaw
- Sauté de porc* sauce aux oignons
- Courgettes sautées
- Tomme blanche
- Crêpe au chocolat

Mardi

- Pizza 4 légumes bio
- Pesca meunière
- Epinards bio à la crème
- Vache qui rit bio
- Purée de fruits bio

Mercredi

- Tomates vinaigrette
- Steak de veau au jus
- Petits pois
- Fromage blanc sucré
- Petits choux vanille



Jeudi

Repas végétarien

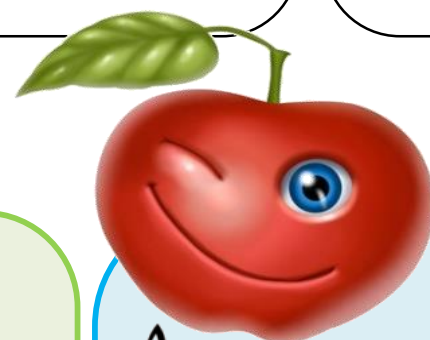
- Salade de lentilles
- Clafoutis de courgettes à la provençale
- Cantal AOP
- Pomme

Vendredi

- Salade de riz camarguaise
- Cordon bleu
- Chou fleur à la crème
- Yaourt aromatisé
- Fruit

Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Repas sans viande :

Lundi : Hoki sauce aux oignons
 Mercredi : Omelette
 Vendredi : Nuggets de blé

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Lundi : Hoki sauce aux oignons

« Pomeline, la pomme maline » te fait découvrir :

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,
 Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris...



Jeudi, c'est une pomme, produite tout près dans les Cévennes, que tu vas manger en dessert.

La pomme est le fruit le plus consommé en France.

Il en existe plus de 20 000 variétés !

Pleine de vitamines et de minéraux,

elle est excellente pour la santé.



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
 Légume : Haricots verts



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

