

Restaurants scolaires Menus du Lundi 26 Vendredi 30 Septembre 2022



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

Les groupes Jeudi Vendredi Mardi Mercredi Lundi d'aliments Semaine 39 Repas bio végétarien Macédoine de légumes légumes Entrée Carottes râpées vinaigrette Concombres bio tzatziki Salade de tomates Salade Napoli mayonnaise Plat Emincé de dinde Rôti de porc* sauce Lentilles bio aux petits Poisson poêlé au beurre principal légumes au jus charcutière Macaronis à la bolognaise Légume Carottes sautées Blé à la provençale Haricots verts persillés Riz bio légumes Féculent CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 Produit Fromage fondu le carré **Emmental Camembert** Petits suisses aux fruits bio Vache qui rit laitier président Semoule au lait nappé Dessert Compote de fruits Man au chocolat Fruit bio Le dessert de ma mamie **Produits** caramel

Repas sans viande:

Lundi : Quenelle de brochet sauce crème

Mercredi: Paupiette du pêcheur

sauce crème

Vendredi : Macaronis et poisson sauce tomate

Repas sans porc:

Présence de porc signalée par *

Mercredi: Rôti de dinde sauce charcutière

« Agathe, la tomate » t'informe :

La tomate colore les étals de nos marchés tout au long de l'année.

Sais-tu qu'il se cultive 3 millions d'hectares de tomates dans le monde? Très simple à consommer, on l'utilise dans de nombreuses préparations aussi bien crue que cuite.

On trouve des milliers de variétés de tomates dans le monde : ronde, noire de Crimée, cœur de Bœuf,

ananas, cocktail, cerise, green zebra... Toutes se distinguent par leur forme, leur couleur,

leur texture et leur goût. Grâce à sa richesse en vitamines et minéraux,

la tomate est très bonne pour la santé!

Choix de la semaine

Entrée : Céleri vinaigrette

Légume : Epinards à la crème

Origine de nos viandes bovines - Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

