

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

Les groupes d'aliments

Semaine 28

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

Lundi

Salade de blé au basilic

Cordon bleu

Epinards à la crème

Yaourt sucré

Biscuit moelleux

Mardi

Céleri rémoulade

Papillote de colin

Purée de pommes de terre

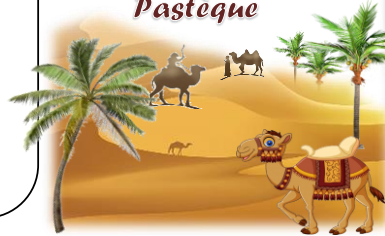
Mimolette

Maestro vanille

Mercredi



Salade Marocaine
Couscous de poulet
Gouda
Pastèque



Vendredi Férié



Vendredi Repas végétarien

Carottes râpées

Torsettes aux légumes du soleil et pois chiches

Camembert Bio

Fruit Bio

Fruits et légumes

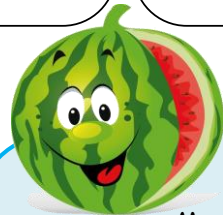
Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Marinette, la Pastèque » te fait voyager :

Mercredi, un petit vent venu d'Orient souffle sur ton assiette,

Souvenir de vacances peut-être ? ...

Le couscous est un plat typique du Maghreb

qui se prépare dans un couscoussier.

C'est dans cette marmite que sont cuits les légumes et la viande.

La vapeur dégagée monte dans le couscoussier

pour cuire la semoule.

Miam !



Choix de la semaine

Entrée : Tomate Croq'sel

Légume : Poêlée de légumes

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France



Repas sans viande :

Lundi : Beignets de calamar à la romaine

Mercredi : Couscous de la mer

Présence de porc signalée par *