



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

Semaine 35

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

Lundi

- Salade de blé basilic
- Emincé de poulet sauce cacciatore
- Piperade
- Edam
- Maestro vanille

Mardi

- Carottes râpées vinaigrette
- Rôti de dinde aux pruneaux
- Purée de céleri
- Chanteneige
- Fruit

Mercredi

Repas végétarien

- Radis beurre
- Dahl de lentilles
- Riz
- Fromage blanc aromatisé
- Fruit

Jeudi

C'est la rentrée!



Vendredi

- Crêpe au fromage
- Poisson pané
- Gratin de courgettes
- Yaourt aromatisé
- Madeleine

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Poisson sauce tomate
Mardi : Colin à la crème
Jeudi : Raviolis de saumon

Présence de porc signalée par *

C'est la rentrée!



« Tom, le crayon gomme » te souhaite :

Une bonne rentrée scolaire !
En route pour de nouvelles aventures culinaires...
Le chef et les cuisiniers sont heureux de te retrouver pour te préparer divers petits plats.

Ce jeudi, tu vas déguster du Melon.
Petit et peu sucré, il est l'un des fruits les plus prisés en été,
Contenant près de 90% d'eau,
ce fruit est très désaltérant et peu calorique.
Il pousse sur une plante à même le sol. →
Il en existe différentes variétés à la chair orange, jaune, blanche ou verte. Hmmm !



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Carottes sautées

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

