



Menu du Lundi 17 au Vendredi 21 Janvier 2022



Semaine 03

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé basilic

Cordon bleu

Epinards à la crème

Camembert (coupe)

Compote de fruits

Trio de crudités

Filet de poisson à la fondue de poireaux

Purée de carottes

Yaourt aromatisé

Gaufrette au chocolat



Betteraves vinaigrette bio

Poulet lemonato bio

Semoule bio

Emmental bio

Banane bio

Mélange coleslaw bio

Dahl de lentilles bio

Riz bio

Carré frais bio

Pomme bio

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

Repas sans viande :
Lundi : Poisson pané
Jeudi : Colin lemonato

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mardi du poisson à la fondue de poireaux, un des légumes phare de l'hiver !

Résistant, il est utilisé dans de nombreux plats grâce à son parfum si particulier et à sa saveur aillée. C'est un légume très populaire chez les Egyptiens et les Romains. Déjà cultivé dans l'Egypte ancienne, le pharaon Keops en offrait à ses meilleurs guerriers comme symbole de victoire. Très apprécié chez les romain, l'Empereur Néron, en consommait en grande quantité pour adoucir ses cordes vocales.



Choix de la semaine
Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots verts**

Choix du mardi
Poisson pané

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

