

# Menu du Lundi 27 Juin au Vendredi 01 Juillet 2022

Bon  
appétit !

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

Semaine 26

## Lundi

## Mardi

## Mercredi



## Jeudi

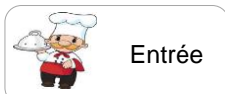
Repas végétarien



## Vendredi

Repas biologique

Les groupes  
d'aliments



Entrée



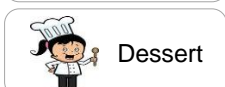
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Rosette\*

Salade de riz niçois

Emmental

Flan au chocolat

Macédoine mayonnaise

Filet de poisson meunière

Blé à la provençale

Fromage fondu le carré  
Président

Compote de fruits



Crêpe au fromage

Curry de légumes bio

Riz bio aux raisins secs

Camembert bio

Nectarine bio

Melon bio

Boulettes de bœuf bio  
façon carbonade

Macaronis bio

Vache qui rit bio

Crêpe au sucre bio

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

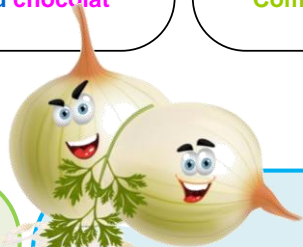
Produits laitiers

Produits sucrés

### Repas sans viande :

Lundi : Salade de concombres  
Raviolis de saumon  
Vendredi : Carbonade de poisson

Présence de porc signalée par \*



### La carbonade flamande !

Ce plat nous vient du nord de la France et de Belgique. A l'origine, la viande de boeuf était grillée au charbon, d'où le nom « charbonnée » qui devint « carbonade ». Selon les régions, la carbonade est parfois préparée avec du pain d'épice, un peu de cassonade ou sirop de Liège...



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
- Boeuf : France, UE

