

# Menu du Lundi 12 au Vendredi 16 Septembre 2022



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

Semaine 37

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

## Lundi

Repas Biologique

Salade de Riz BIO

Emincé de poulet BIO aux olives

Haricots verts persillés BIO

Vache qui rit BIO

Fruit BIO

## Mardi

Repas Biologique

Carottes rapées BIO vinaigrette

Boulette de bœuf BIO au jus

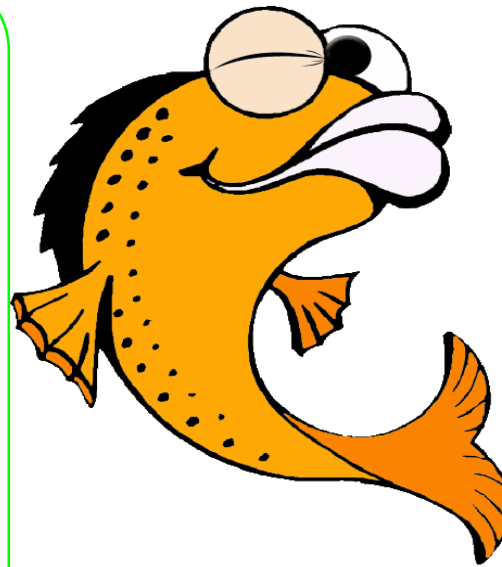
Blé BIO a la provençale



Gouda BIO

Flan nappé caramel BIO

## Mercredi



## Jeudi

Repas végétarien

Trio de crudités

Steak de soja sauce tomate

Farfalles

Carré ligueil (coupe)

Tarte aux pommes

## Vendredi

Betteraves ciboulette

Brandade de poisson

Suisse aux fruits

Melon jaune

Les groupes d'aliments

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

### Repas sans viande :

Lundi : Colin aux olives

Mardi : Papillote de poisson

Présence de porc signalée par \*



Ce Vendredi, tu vas déguster une brandade de poisson !

Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ?

Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer".

Ce plat est une spécialité

de la ville de Nîmes,

à base de poisson et d'huile d'olive

parfois agrémenté d'ail,

de persil ou de jus de citron.

Le chef t'a préparé une brandade

avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !



Origine de nos viandes bovines  
- Boeuf : France

