

Menu du Lundi 19 au Vendredi 23 Septembre 2022



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

Semaine 38

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi



Repas biologique

Les groupes d'aliments

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

Salade coleslaw

Sauté de porc* sauce aux oignons

Courgettes sautées

Tomme blanche

Crêpe au chocolat

Persillade de pommes de terre

Pesca meunière

Epinards bio à la crème

Vache qui rit bio

Purée pomme abricot bio



Salade de lentilles

Clafoutis de courgettes à la provençale

Cantal AOP

Pomme

Salade de riz camarguaise bio

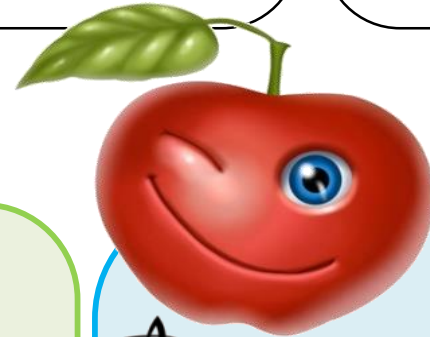
Emincé de volaille bio

Chou fleur bio à la crème

Yaourt à la vanille bio

Banane bio

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



Repas sans viande :
Lundi : Hoki sauce aux oignons
Vendredi : Nuggets de blé




Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Lundi : Hoki sauce aux oignons

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,
Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris...

Jeudi, c'est une pomme, produite tout près dans les Cévennes, que tu vas manger en dessert.

La pomme est le fruit le plus consommé en France.

Il en existe plus de 20 000 variétés !
Pleine de vitamines et de minéraux, elle est excellente pour la santé.

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

