

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

Semaine 49



Lundi

Repas biologique

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit laitier

Dessert

Blé provençale bio

Sauté de porc* bio sauce Stroganoff

Carottes sautées bio

Yaourt sucré bio

Pomme bio



Mardi

Repas biologique

Betteraves vinaigrette bio

Emincé de poulet bio au paprika

Purée de pomme de terre bio

Emmental bio

Purée de pomme bio

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Céleri vinaigrette

Chili de légumes

Riz

Camembert à la coupe

Banane

Vendredi

Persillades de pomme de terre

Pesca meunière

Gratin de chou-fleur

Tomme blanche

Flan nappé caramel

Les groupes d'aliments



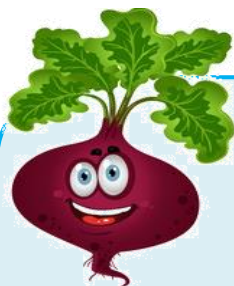
Repas sans viande :

Lundi : Calamars à la romaine
Mardi : Colin au paprika

Repas sans porc :

Lundi : Calamars à la romaine

Présence de porc signalée par *



Mardi, de la betterave rouge !

Elle se déguste toujours en entrée, crue, râpée ou cuite, et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.

Humm ! C'est bon comme un bonbon...

On extrait aussi du sucre de sa cousine, la betterave blanche.

C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.

Vive la betterave rouge !



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

