



# Menu du Lundi 30 Janvier au Vendredi 3 Février 2023



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

Semaine 05

## Lundi

Repas biologique

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

- Salade de riz bio
- Nuggets de volaille bio
- Haricots verts bio persillés
- Vache qui rit bio
- Crème vanille bio

## Mardi

Repas biologique

- Chou fleur bio vinaigrette
- Emincé de poulet bio sauce aux olives
- Purée de pomme de terre bio
- Fromage blanc bio +sucre
- Orange bio

## Mercredi



## Jeudi

Repas végétarien  
Chandeleur

Carottes rapées

Steak de soja sauce tomate

Farfalle

Yaourt sucré

Crêpe au chocolat



## Vendredi

- Persillade de pomme de terre
- Filet de colin sauce aneth
- Petits pois
- Camembert
- Banane

Les groupes d'aliments



### Repas sans viande :

Lundi : Hoki sauce crème  
Mardi : Colin sauce olives

Présence de porc signalée par \*

### Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique  
Produit de saison  
Produit local



Ce Jeudi 2 février, c'est la chandeleur !  
Tu vas pouvoir te régaler avec une crêpe au chocolat en dessert !  
Autrefois, on faisait sauter la première crêpe avec une pièce d'or dans l'autre main pour avoir bonheur et prospérité toute l'année.  
Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner les crêpes dans la poêle ?

On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier, le bonheur est assuré pour toute l'année !



Origine de nos viandes bovines  
- Boeuf : France

