

Menu du Lundi 13 au Vendredi 17 Février 2023



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

Les groupes d'aliments

Semaine 07

Lundi



Mardi

Repas biologique

Mercredi



Jeudi

Repas biologique



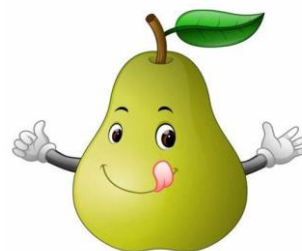
Vendredi

Repas végétarien

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

- Salade napoléon
- Papillote de poisson
- Ratouille
- Petit moulé nature
- Purée de pomme

- Betteraves bio vinaigrette
- Boulettes de bœuf bio provençale
- Riz bio
- Yaourt bio vanille
- Orange bio



- Salade de pomme de terre bio vinaigrette
- Emincé de poulet bio aux herbes
- Chou fleur bio à la crème
- Vache qui rit bio
- Poire bio

- Céleri rémoulade
- Palet végétarien
- Purée de carottes
- Tomme blanche
- Crème dessert vanille

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

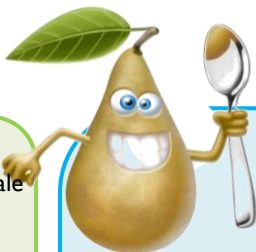
Repas sans viande :

Mardi : Boulettes de soja provençale
Jeudi : Colin aux herbes

Présence de porc signalée par *

Légende :

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



Arrivée en France au XVIème siècle, la poire s'est rapidement imposée dans tout le pays. Disponible toute l'année, il en existe plus de 2000 variétés. En France, la production se concentre sur une dizaine seulement, distinguées en poires d'automne-hiver et poires d'été. La poire d'automne-hiver par excellence est la Conférence, la variété la plus produite en Europe. Dès le début du mois de juillet, on trouve sur les étals des marchés les poires Williams et Guyot. La poire se prête à de nombreuses préparations, salées ou sucrées.



Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France

