



# Menu du Lundi 06 Février au Vendredi 10 Février 2023



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

Semaine 06

## Lundi



## Mardi



## Mercredi

## Jeudi



## Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de lentilles

Poissonnette panée

Carottes persillées

Emmental

Clémentine

Repas bio végétarien

Macédoine bio mayonnaise

Raviolis légumes bio à l'orientale sauce tomate

Petit suisse aux fruits bio

Pomme bio



Salade Coleslaw

Gratin de macaronis au jambon\*

Chanteneige

Cake maison

Repas biologique

Tarte aux légumes bio

Emincé de poulet bio sauce aux herbes

Haricots verts bio persillés

Brie bio

Purée d'abricots bio

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

**Repas sans viande :**  
Jeudi : Gratin de macaronis et Hoki sauce crème  
Vendredi : Calamars à la romaine

**Repas sans porc :**  
Jeudi : Gratin de coquillettes jambon de volaille

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**  
Produit issu de l'agriculture biologique   
Produit de saison   
Produit local



Lundi, une clémentine en dessert !  
Sais tu que la clémentine a été découverte par le père Clément (d'où son nom) en 1902. Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger. La clémentine est riche en vitamine C. Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue ! Un concentré d'énergie et de bien-être à croquer !



Origine de nos viandes bovines - Boeuf : France

