



# Menu du Lundi 13 mars au vendredi 17 Mars 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 11



## Lundi

Repas végétarien



## Mardi

Repas biologique

## Mercredi



## Jeudi

Repas biologique

## Vendredi

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

- Taboulé
- Palet maraicher
- Petits pois
- Emmental
- Liégeois vanille

- Macédoine bio mayonnaise
- Boulettes de bœuf bio sauce camarguaise
- Riz bio
- Vache qui rit bio
- Fruit bio

- 
- 
- 
- 
- 

- Salade de pommes de terre bio
- Emincé de poulet bio sauce crème
- Haricots beurre bio persillés
- Brie bio
- Fruit bio

- Carottes râpées vinaigrette
- Thon à la sicilienne
- Coquillettes
- Edam
- Yaourt aromatisé

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

### Repas sans viande :

Mardi : Colin sauce tex mex  
 Mercredi : Colin / haricots blancs en sauce tomate  
 Jeudi : Quenelles de brochet à la crème

### Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi : cassoulet sans porc

### Légende :

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



Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.

Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées.

Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise.

Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.

Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B. Ses qualités nutritionnelles en font un aliment de plaisir et de bien-être.

### Origine de nos viandes

- Boeuf: France

