



# Menu du Lundi 12 Juin au Vendredi 16 Juin 2023

Semaine 24

## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

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

**Salade de pois chiches au cumin**

**Jambon\* grill sauce tomate**

**Haricots verts persillés**

**Saint Paulin**

**Fruit**

**Salade de blé**

**Pesca meunière**

**Carottes sautées**

**Camembert**

**Fruit**

**Radis beurre**

**Sauté de poulet aux olives**

**Pommes de terre cubes**

**Carré Ligueil**

**Compote de fruits**

**Melon bio**

**Boulettes de veau sauce barbecue**

**Coquillettes bio**

**Petit fondu bio**

**Mousse au chocolat bio**

**Tomates bio vinaigrette**

**Dahl de lentilles bio**

**Riz bio**

**Chanteneige bio**

**Yaourt sucré bio**

Les groupes d'aliments



### Repas de substitution:

Lundi : Papillote de poisson  
 Mercredi : Colin sauce aux olives  
 Jeudi : Colin sauce tomate

Présence de porc signalée par \*

### Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local



La tomate colore les étals de nos marchés tout au long de l'année.

Sais-tu qu'il se cultive 3 millions d'hectares de tomates dans le monde ? Très simple à consommer, on l'utilise dans de nombreuses préparations aussi bien crue que cuite.

On trouve des milliers de variétés de tomates dans le monde : ronde, noire de Crimée, cœur de Bœuf, ananas, cocktail, cerise, green zebra... Toutes se distinguent par leur forme, leur couleur, leur texture et leur goût.

Grâce à sa richesse en vitamines et minéraux, la tomate est très bonne pour la santé !

