

Menu du Lundi 26 Juin au Vendredi 30 Juin 2023

Semaine 26


Lundi

Mardi


Mercredi

 **Jeudi** 
Repas bio végétarien

Vendredi 
Repas biologique

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

 **Salade de haricots verts**

 **Steak de veau sauce forestière**

Macaronis

Tartare nature

Flan caramel

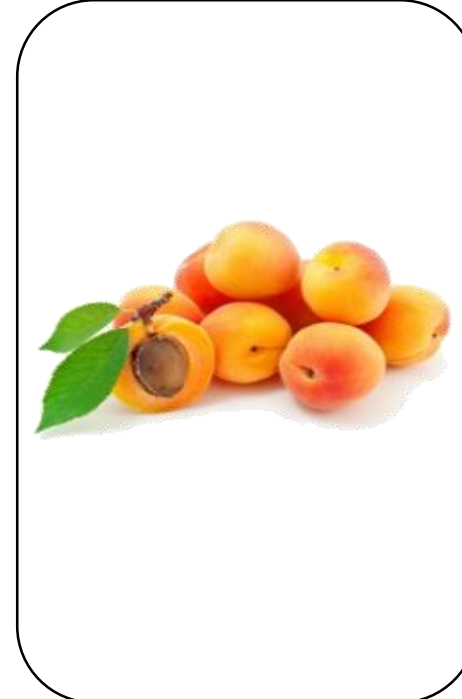
 **Salade de blé niçois**


 **Poissonnette panée ketchup**


 **Courgettes à l'indienne**

Saint Paulin


 **Fruit**





 **Céleri rémoulade bio**


 **Paëlla végétarienne bio**

Vache qui rit bio

 **Fruit bio**

 **Salade napolitane bio**

 **Emincé de poulet bio sauce au miel**

 **Carottes sautées bio**

Chanteneige bio

Purée de fruits bio

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés



Repas de substitution:

Lundi : Raviolis de saumon
Vendredi : Hoki à la crème


Présence de porc signalée par *



Sais-tu que l'abricot est connu en Chine depuis plus de 4000 ans ?
Arrivé en France au XVème siècle,
il est d'abord soupçonné de donner la fièvre.
C'est grâce au jardinier du roi de France Louis XIV,
qui planta des abricotiers à Versailles, qu'il finit par être apprécié.
Aujourd'hui, on le cultive dans notre région.

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique 

Produit de saison 

Produit local 

