



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

Semaine 37

Lundi

Repas Biologique



Mardi

Mercredi

Jeudi

Repas végétarien



Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de Riz BIO

Emincé de poulet BIO aux olives

Haricots verts persillés BIO

St Nectaire AOP

Fruit BIO

Carottes rapées vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Blé à la provençale

Gouda

Liégeois chocolat

Galantine de volaille

Hoki sauce chinoise

Pommes de terre sautées

Yaourt aromatisé

Fruit

Trio de crudités

Steak de soja sauce tomate

Farfalles

Carré ligueil

Tarte aux pommes

Betteraves ciboulette

Brandade de poisson

Suisse aux fruits

Melon jaune

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Colin aux olives

Mardi : Papillotte de poisson

Mercredi : Roulade de Surimi

Présence de porc signalée par *

« Sandro, le poisson cuistot » te propose :

Ce Vendredi, tu vas déguster une brandade de poisson ! Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ? Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer". Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron. Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

Choix de la semaine

Entrée : Salade de tomates

Légume : Courgettes sautées

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

