



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

Semaine 22

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

Lundi

Carottes râpées vinaigrette

Steak de veau sauce Marengo

Blé

Emmental

Maestro chocolat

Mardi

Céleri rémoulade

Filet de hoki sauce tomate

Haricots beurre

Suisse aux fruits

Fruit

Mercredi

Radis beurre

Hachis parmentier de bœuf

Camembert

Compote de fruits



Raita de concombres bio
Emincé de poulet bio
Tikka massala
Riz bio
Petit fondu nature bio
Flan vanille bio



Pizza aux légumes bio

Omelette bio

Ratatouille bio

Brie bio à la coupe

Fruit bio

Les groupes d'aliments



Repas sans viande :

Lundi : Colin sauce axoa
Mercredi : Brandade de poisson
Jeudi : Poisson Tikka massala

Présence de porc signalée par *



« Bernado, l'éléphanteau » te fait voyager en Inde :

La cuisine indienne est très riche en goûts et en saveurs grâce aux épices : coriandre, curcuma, safran, anis vert, cumin, piment, garam masala...

La cuisine du sud de l'Inde est principalement végétarienne et très épicée.

Celle du nord est influencée par la cuisine turque et mongole et comporte plus de viande.

Jeudi, le chef t'a concocté un poulet tikka massala, un des plats phare de la cuisine indienne ! Assaisonné de yaourt et d'un mélange d'épices, ce plat est cuit, en Inde, dans un "tandoor", un four traditionnel enfoui dans le sol...



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves à la ciboulette
Légume : Carottes sautées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : UE

