



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

Semaine 23

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légu. Féculen.

Produit laitier

Dessert



FÉRIÉ

Macédoine de légumes
mayonnaise

Dos de colin
sauce acidulée

Haricots verts
persillés

Emmental

Compote de fruits

Salami*

Sauté de poulet
orange-coco

Riz

Mimolette

Fruit

Repas biologique

Salade de tomates
et concombres bio

Mignonnettes de bœuf bio
sauce tomate

Ratatouille bio
à l'huile d'olive

Edam bio

Palet breton bio

Repas bio végétarien

Salade verte
bio

Galette de tofu
indienne bio

Duo de boulgour
et courgettes bio

Yaourt brassé
aux fraises bio

Crêpe demi-lune
aux fruits rouge bio

Fruits et légumes

Viandes, poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Repas sans viande :

Mercredi : Pomelo
Hoki sauce orange-coco

Jeudi : Colin sauce tomate

Repas sans porc :

Mercredi : Roulade de volaille

Présence de porc
signalée par *



« Agathe, la tomate » t'informe :

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 !



Choix de la semaine

Entrée : Pomelo
Légumes : Carottes sautées



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : France

