



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

Semaine 05

Lundi

Repas biologique

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

- Salade de riz bio
- Nuggets de volaille bio
- Haricots verts bio persillés
- Vache qui rit bio
- Crème vanille bio

Mardi

Repas biologique

- Chou fleur bio vinaigrette
- Emincé de poulet bio sauce aux olives
- Purée de pomme de terre bio
- Fromage blanc bio +sucre
- Fruit bio

Mercredi

- Céleri vinaigrette
- Sauté de bœuf mironton
- Semoule
- Mimolette
- Compote de fruit



Jeudi

Repas végétarien

Chandeleur

Salade iceberg

Steak de soja sauce tomate

Farfalle

Yaourt sucré

Crêpe au chocolat



Vendredi

- Persillade de pomme de terre
- Filet de colin sauce aneth
- Petits pois
- Camembert
- Fruit

Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Hoki sauce crème
Mardi : Colin sauce olives
Mercredi : Colin sauce tomate

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local



« René, l'oeuf cassé », fête la chandeleur :

Ce Jeudi 2 février, c'est la chandeleur !
Tu vas pouvoir te régaler avec une crêpe au chocolat en dessert !
Autrefois, on faisait sauter la première crêpe avec une pièce d'or dans l'autre main pour avoir bonheur et prospérité toute l'année.
Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner les crêpes dans la poêle ?

On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier, le bonheur est assuré pour toute l'année !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes sautées

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

