



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

Semaine 48

Lundi



Mardi

Repas biologique

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien



Vendredi

Repas biologique

Les groupes d'aliments

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

Salade Napoli

Calamars à la romaine

Carottes aux herbes

Emmental

Fruit

Betteraves bio en salade

Sauté de volaille bio à la crème

Purée de potimarron bio

Petit Suisse bio aux fruits

Madeleine bio

Céleri vinaigrette

Saucisse de volaille

Haricots blancs à la tomate

Camembert

Liégeois chocolat

Salade de lentilles

Steak de soja au curry

Gratin de courgettes

Fromage fondu président

Tarte aux pommes

Carottes rapées bio vinaigrettes

Boulettes de boeuf bio sauce tomate

Coquillettes bio

Edam bio

Compote de fruits bio

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

Repas sans viande :
Mardi : Hoki sauce crème
Mercredi : Poisson paillote
Vendredi : Colin sauce tomate

« Zoé, la petite bouteille de lait », t'informe :

Les produits laitiers 😊

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages...

Tu en manges tous les jours à la cantine et il t'en faut à chaque repas.

Sais-tu pourquoi ?

Parce qu'ils contiennent du calcium qui rend tes os solides et ils t'aident à bien grandir.

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

