

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

Semaine 49



**Lundi**  
Repas biologique



**Mardi**  
Repas biologique

**Mercredi**



**Jeudi**  
Repas végétarien

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments



Entrée



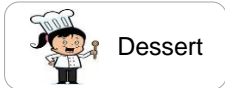
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Blé provençale bio

Sauté de porc\* bio sauce Stroganoff

Carottes sautées bio

Yaourt sucré bio

Fruit bio

Betteraves vinaigrette bio

Emincé de poulet bio au paprika

Purée de pomme de terre bio

Emmental bio

Purée de fruits bio

Salade d'endives

Steak de bœuf sauce barbecue

Macaronis

Petit suisse aromatisé

Muffin aux pépites de chocolat

Salade verte iceberg

Chili de légumes

Riz

Camembert

Fruit

Persillades de pomme de terre

Pesca meunière

Gratin de chou-fleur

Tomme blanche

Flan nappé caramel

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

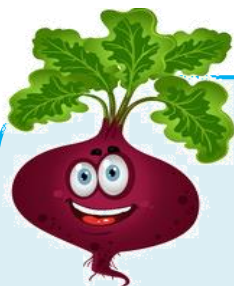
Repas sans viande :

Lundi : Calamars à la romaine  
Mardi : Colin au paprika  
Mercredi : Colin sauce barbecue

Repas sans porc :

Lundi : Calamars à la romaine

Présence de porc signalée par \*



« Bettina, la betterave rouge » t'informe :

Mardi, de la betterave rouge !

Elle se déguste toujours en entrée, crue, râpée ou cuite, et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.

Humm ! C'est bon comme un bonbon...

On extrait aussi du sucre de sa cousine, la betterave blanche.

C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.

Vive la betterave rouge !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Courgette sautées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France

