



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

Semaine 03

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Friand au fromage

Roti de dinde sauce tomate

Haricots beurre persillés

Mimolette

Fruit

Salade Coleslaw

Cari de lentilles et potiron

Riz

Cantal

Compote de fruit



Macédoine bio vinaigrette

Couscous boulettes de bœuf bio

Semoule bio

Gouda bio

Mousse au chocolat bio

Haricots verts et Maïs

Thon à la sicilienne

Penné

Yaourt sucré

Fruit

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

Repas sans viande :

Lundi : Colin sauce tomate
Jeudi : Couscous de la mer

Présence de porc signalée par *

Légende :
Produit de saison
Produit local



« Pernille » la lentille, t'informe :

Humm, mardi un cari de lentilles et potiron !

Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le monde !

Chaque semaine, ton menu est composé d'un repas végétarien.

Le plat végétarien se compose la plupart du temps d'un légume sec riche en protéines, associé à une céréale, il constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au poisson !



Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots verts**

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

