

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

Semaine 07

Lundi



Mardi

Repas biologique

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Repas végétarien

Les groupes d'aliments

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

Salade napoléon

Papillote de poisson

Ratouille

Edam bio

Purée de fruit

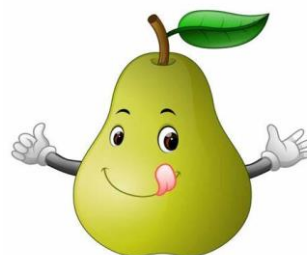
Betteraves bio vinaigrette

Boulettes de bœuf bio provençale

Riz bio

Yaourt bio vanille

Fruit bio



Salade de pomme de terre vinaigrette

Filet de poulet aux herbes

Chou fleur à la crème

Chèvre

Fruit

Céleri rémoulade

Palet végétarien

Purée de carottes

Tomme blanche

Crème dessert vanille

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

Repas sans viande :

Mardi : Boulettes de soja provençale
Jeudi : Colin aux herbes

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

« Victoire, la poire » t'informe :

Arrivée en France au XVIème siècle, la poire s'est rapidement imposée dans tout le pays. Disponible toute l'année, il en existe plus de 2000 variétés. En France, la production se concentre sur une dizaine seulement, distinguées en poires d'automne-hiver et poires d'été. La poire d'automne-hiver par excellence est la Conférence, la variété la plus produite en Europe. Dès le début du mois de juillet, on trouve sur les étals des marchés les poires Williams et Guyot. La poire se prête à de nombreuses préparations, salées ou sucrées.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Epinards à la crème

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France

