
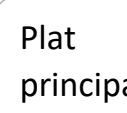

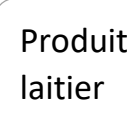



Semaine 13

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

## Lundi

**Macédoine vinaigrette**

**Poissonnette panée** 

**Purée de potiron** 

**Camembert**


**Fruit** 

## Mardi

Repas biologique

**Salade italienne bio**

**Emincé de poulet bio à la crème**

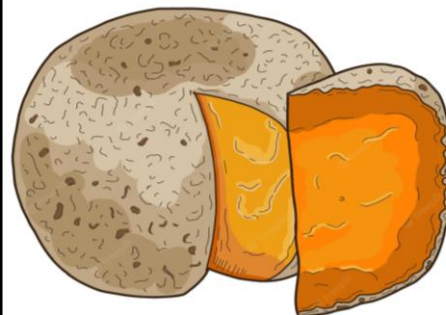
**Brocolis bio** 

**babybel bio**

**Purée de fruits bio**

## Mercredi

**MIMOLETTE**  
cheese



## Jeudi

**Friand au fromage**

**Steak haché de veau sauce Tex Mex** 

**Haricots beurre persillés**

**Mimolette**


**Fruit** 




## Vendredi

Repas végétarien

**Céleri vinaigrette**

**Raviolis de légumes bio à l'orientale** 

**Yaourt sucré bio** 

**Muffin aux pépites de chocolat**

Les groupes d'aliments

- 
- 
- 
- 
- 
- 

### Repas sans viande :

Mardi : Colin à la crème  
Jeudi : Quenelles de brochet à la crème

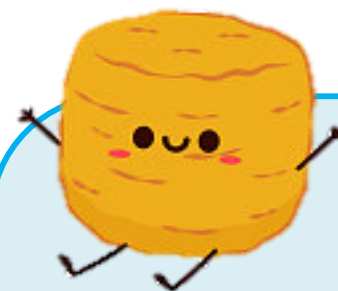
### Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

### Légende :

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

## Louisette la mimolette



La **mimolette**, appelée aussi « boule de Lille » ou « vieux hollandaise », est un fromage traditionnellement produit dans la région de Lille. La mimolette a pris sa couleur orangée pour marquer la différence entre les fromages français et les fromages néerlandais, grâce à un colorant naturel, le roucou. Son nom « mimolette » viendrait d'une déformation de « mollet », la pâte de la mimolette jeune étant assez souple. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte pressée non cuite, très riche en calcium !!!



### Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Courgettes sautées



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