

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

Semaine 36

Lundi






Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas biologique

 **Vendredi**
Repas végétarien

Les groupes
 d'aliments

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

Salade pastourelle

Grignottes de porc* 

Chou-fleur

Petit moulé ail et fines herbes

Flan à la vanille

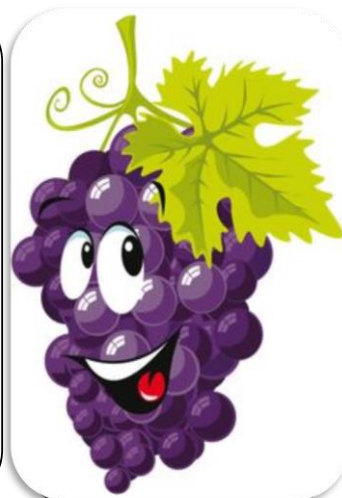
Pizza au fromage

Hoki sauce citron 

Haricots verts persillés 

Emmental

Compote de Fruits



Salade de tomates bio

Hachis parmentier de bœuf bio

Yaourt aromatisé bio

Palet breton bio

Duo de crudités

Palet italien végétarien

Haricots blancs à la tomate

Brie bio 

Raisins 

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

Repas sans viande :

Lundi : Papillote de poisson
 Jeudi : Brandade de poisson

Présence de porc signalée par *



« **Pépino, le raisin rigolo** » te propose :

Ce Vendredi, du raisin. Humm !!!

Blanc ou rouge, le raisin est un fruit au goût sucré très riche en vitamines, bonnes pour ton cœur.

Regarde, il pousse sur des ceps de vigne. Attention à ne pas confondre avec les cèpes, des champignons délicieux ! →

Sais-tu que le raisin est le deuxième fruit le plus cultivé au monde après les agrumes ?



Choix de la semaine

Entrée : **Pomelo**
 Légume : **Carottes sautées**

Origine de nos viandes bovines
 - Bœuf : France

