



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

Semaine 25

Lundi

Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas bio végétarien

Vendredi

Les groupes
d'aliments

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

Salade coleslaw

Sauté de porc*
sauce aux oignons
Origine France

Courgettes sautées

Tomme blanche

Crêpe au chocolat

Crêpe au fromage

Filet de colin
sauce normande

Epinards à la crème

Pont l'Evêque

Fruit

Tomates vinaigrette

Rôti de veau aux herbes

Purée de céleri

Fromage blanc vanille

Tarte au citron

Œuf dur bio mayonnaise

Bolognaise de lentilles bio

Torsettes bio

Edam bio

Fruit bio

Salade de blé camarguais

Cordon bleu

Carottes Vichy

Yaourt aromatisé

Fruit

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Repas sans viande :

Lundi : Hoki sauce aux oignons
Mercredi : Colin aux herbes
Vendredi : Poisson pané

Repas sans porc :

Lundi : Emincé de poulet sauce aux oignons

Présence de porc signalée par *

« Pernille » la lentille, t'informe :

Humm, jeudi des pâtes à la bolognaise de lentilles !

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 un féculent, il constitue ainsi une

bonne alternative à la viande ou au poisson !



Choix de la semaine

Entrée : **Salade de pois chiches**
Légume : **Purée de brocolis**

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

