

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

Semaine 26

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Pâté de Volaille

Raviolis de bœuf

Emmental

Flan au chocolat

Macédoine mayonnaise

Filet de poisson meunier

Blé à la provençale

Fromage fondu le carré Président

Compote de fruits

Salade de Haricots verts

Rôti de porc* sauce charcutière

Carottes sautées

Petit suisse aromatisé

Fruit

Crêpe au fromage

Curry de légumes bio

Riz bio aux raisins secs

Camembert bio

Fruit bio

Melon

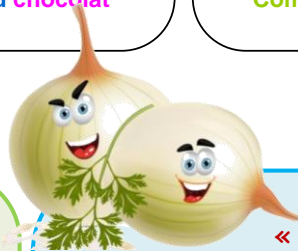
Boulettes de bœuf façon carbonade

Macaronis

Vache qui rit

Le p'tit carré pomme

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



Repas sans viande :

Lundi : Salade de concombres
Raviolis de saumon
Mercredi : Quenelle à la crème
Vendredi : Carbonade de poisson

Repas sans porc :

Mercredi : Rôti de dinde
sauce charcutière

Présence de porc signalée par *



« Pedro et Fernando, les oignons grelots » te proposent :

La carbonade flamande !

Ce plat nous vient du nord de la France et de Belgique.

A l'origine, la viande de boeuf était grillée au charbon, d'où le nom « charbonnée » qui devint « carbonade ».

Selon les régions, la carbonade est parfois préparée avec du pain d'épice, un peu de cassonade ou sirop de Liège...



Choix de la semaine

Entrée : Salade de concombres
Légume : Chou-fleur à la crème

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France, UE

