

Semaine 29

Lundi



MENU



Mardi

Tarte au fromage

Sauté de bœuf
sauce raz el Hanout

Haricots beurre

Yaourt vanille bio



Mercredi

Repas végétarien

Concombre
à la crème

Tortelloni pomodoro
mozzarella bio
sauce provençale

Liégeois vanille



Jeudi

Repas biologique

Emincé de poulet bio
à la tomate

Riz bio
de Camargue à l'Espagnol

Vache qui rit bio

Flan vanille bio
nappé caramel



Vendredi

Dos de colin d'Alaska pané

Purée
de haricots verts

Yaourt fermier sucré

Cake au cacao
du chef

Les groupes
d'aliments

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Produits de qualité :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Pêche responsable

Viande française

Appellation d'origine Protégée

Indication géographique Protégée

Certification Environnementale



Régions ultrapériphériques

Issu du commerce équitable



« Marco, le taureau » te fait voyager :

Olé ! Olé !

Flamenco et Castagnettes,
Taureaux et Matadors...
Jeudi, mets ton habit de lumière,
c'est toute l'Espagne
qui arrive dans ton assiette.



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves

Légume : Chou-fleur

Repas de substitution :

- Mardi : Hoki à l'aneth

- Jeudi : Colin à la tomate

Présence de porc signalée par *