

Semaine 32

Lundi



MENU

Pizza au fromage

Sauté de porc*
sauce forestière

Carottes persillées

Fruit



Mardi

Repas végétarien

Nuggets de blé

Ratatouille

Saint-Nectaire

Purée de fruits



Mercredi

Menu des Îles

Rougail saucisse
de volaille

Riz

Emmental
(coupe)

Banane



Jeudi

Repas biologique

Salade verte bio

Bolognaise
de bœuf bio

Penne bio

Flan vanille nappé caramel
bio

Vendredi

Salade
de tomates

Bourride de colin

Pommes de terre

Éclair au chocolat

*Les groupes
d'aliments*

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit circuit court
- Dessert du chef
- Pêche responsable
- Viandes Françaises
- Appellation d'origine Protégée
- Indication d'origine Protégée
- Régions ultrapériphériques
- Certificat environnemental
- Issu du commerce équitable

Mercredi, nous faisons une petite escale à la Réunion
pour déguster, « sous les tamaris »,
un régal de rougail de saucisses !

Au parfum des îles,
aux couleurs métissées comme sa population africaine,
chinoise, indienne et européenne
harmonieusement réunie.

Miam miam...



Choix de la semaine

Entrée : **Betterave vinaigrette**
Légume : **Haricots beurre**

Repas de substitution :

- Lundi : Dos de colin pané
- Mercredi : Rougail de poisson
- Jeudi : Gnocchis à l'italienne

Repas sans porc :

- Lundi : Sauté de poulet sauce dijonnaise

Présence de porc signalée par *