



Semaine 21

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Saucisson*

Pilons de poulet

Epinards à la crème 

Yaourt au sucre de canne

Moelleux marbré chocolat

Salade verte mélangée

Cassolette de poisson 

Camembert

Glace

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Sauté de dinde à la provençale

Torsettes à l'emmental

Edam

Fruit 

Carottes râpées

Couscous au bœuf et kefta 

Fromage blanc

Crème de marrons

Salade Pastourelle

Saucisses de Francfort *

Poêlée 4 légumes aux pommes de terre

Port Salut

Fruit 

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Tous nos plats sont faits maison sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Lundi : Salade de riz arlequin
Omelette

Mercredi : Poisson pané

Jeudi : Couscous de la mer

Vendredi : Quenelles à la dijonnaise

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Lundi : Roulade de volaille aux olives

Vendredi : Saucisses de volaille

« Sandro, le poisson cuistot », t'informe :

Je sais que le poisson n'est pas ton plat préféré
pourtant, il est bon pour ta santé !

Riche en protéines, en vitamines et minéraux,
il est essentiel à ta croissance et au bon fonctionnement de ton corps.

Alors mardi, le chef t'a préparé une recette de cassolette au poisson.

Tu m'en diras des nouvelles...






Choix de la semaine

Entrée : Betteraves persillées

Légume : Haricots plats

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France

- Veau : France



Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique.
Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.