



Semaine 26

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments



Salade de blé provençale

Escalope viennoise ▲

Chou-fleur à la crème



Yaourt au sucre de canne bio



Pompom au chocolat

Salade verte mélangée

Raviolis au bœuf

Camembert

Fruit



Feuilleté au chèvre



Boulettes de bœuf sauce camarguaise

Carottes sautées



Suisse sucré

Fourré à la fraise

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Dos de colin sauce rouille

Semoule

Cœur de dame

Abricots



Salade Napoli

Jambon grillé*

Epinards à la crème

Fromage blanc aromatisé

Eclair au chocolat

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 : Calamars à la romaine
Mardi : Saumon sauce au citron
Coquillettes
Mercredi : Steak de thon à la camarguaise
Vendredi : Oeufs durs

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Vendredi : Omelette

« Coco, l'abricot » t'informe :

Sais-tu que l'abricot est connu en Chine depuis plus de 4000 ans ?



Arrivé en France au XVème siècle, il est d'abord soupçonné de donner la fièvre.

C'est grâce au jardinier du roi de France Louis XIV,

qui planta des abricotiers à Versailles, qu'il finit par être apprécié.

Aujourd'hui, on le cultive dans notre région.

Regarde les beaux abricotiers →



Choix de la semaine

Entrée : Concombres vinaigrette
Légume : Salsifis persillés

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.