

Semaine 19



Lundi

Repas végétarien



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

- Taboulé
- Omelette au fromage
- Ratatouille à l'huile d'olive 
- Suisse sucré
- Madeleine





Mardi

Repas biologique

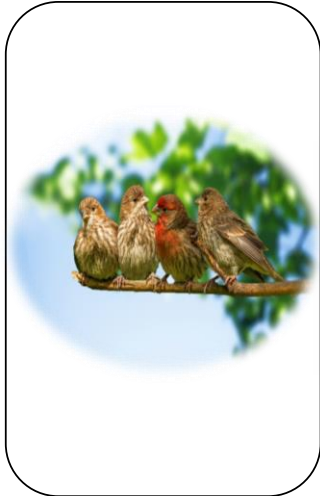
- Betteraves bio vinaigrette 
- Mignonettes de bœuf bio sauce miel et thym 
- Pommes de terre bio
- Emmental bio
- Compote de fruits bio

Mercredi

- Rosette* 
- Filet de hoki à la tomate
- Gratin de courgettes 
- Yaourt aromatisé
- Muffin aux pépites de chocolat

Jeudi

Férié



Vendredi

Pont de l'Ascension



Les groupes d'aliments

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Repas sans viande :

Mardi : Saumon sauce crème
Mercredi : Oeufs durs mayonnaise

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mercredi : Oeufs durs mayonnaise



« Georgette, la courgette » t'informe :

Lundi, le chef t'a cuisiné de la ratatouille !
Cette spécialité niçoise est un ragoût de légumes, traditionnel et évocateur de la cuisine méditerranéenne.
Cette recette du soleil peut se déguster aussi bien chaude que froide, en entrée comme en accompagnement.
Sa recette et son appellation varient selon les régions, ainsi dans l'Hérault, elle est nommée "la chichoumeille" !



Choix de la semaine

Entrée : Salade de concombres
Légume : Aubergines braisées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

