



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 21

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

**Lundi**  
Repas biologique

- Salade de pommes de terre bio 
- Emincé de poulet bio sauce provençale
- Courgettes bio
- Vache qui rit bio
- Fruit bio 

**Mardi**

- Betteraves vinaigrette 
- Filet de colin à l'oseille 
- Riz pilaf
- Yaourt sucré
- Fruit 

**Mercredi**  
Repas végétarien

- Salade verte iceberg
- Lasagnes de légumes pesto grana padano
- Carré frais
- Maestro vanille

**Jeudi**  
Férié



**Vendredi**  
Pont de l'Ascension

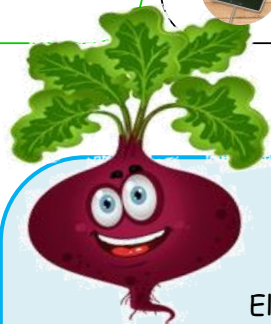


Les groupes d'aliments

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Repas sans viande :  
Lundi : Hoki sauce provençale

Présence de porc signalée par \*



« Bettina, la betterave rouge » t'informe :

Mardi, de la betterave rouge !  
Elle se déguste toujours en entrée crue râpée ou cuite, et tu as sans doute remarqué sa saveur sucrée.  
Humm ! C'est bon comme un bonbon...  
On extrait aussi du sucre de la betterave blanche.  
C'est Napoléon 1er qui encouragea sa culture.  
Vive Napoléon et la betterave rouge.



Choix de la semaine  
Entrée : Céleri rémoulade  
Légume : Haricots verts

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
- Boeuf : France

