


Semaine 36

Lundi
C'est la rentrée!

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





 **Mardi**
Repas biologique


- Taboulé bio
- Emincé de poulet bio au paprika
- Poêlée de légumes bio
- Yaourt bio brassé fraise
- Madeleine bio

Mercredi

 **Jeudi**
Repas biologique

-  Carottes râpées bio
- Sauté de volaille bio aux olives
- Riz bio
- Camembert bio
- Fruit bio 

Vendredi

- Salade de blé camarguaise
- Filet de poisson meunière
- Haricots beurre
- Bûche à la coupe au lait de mélange (vache et chèvre)
- Raisins 

Les groupes d'aliments

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons œufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Lasagnes de saumon
Mardi : Hoki au paprika
Jeudi : Colin aux olives

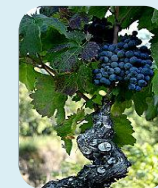
Repas sans porc :


Présence de porc signalée par *



« Tom, le crayon gomme » te souhaite :

Une bonne rentrée scolaire !
En route pour de nouvelles aventures culinaires...
Le chef et les cuisiniers sont heureux de te retrouver pour te préparer divers petits plats.
Ce vendredi, tu vas déguster du raisin cultivé par un producteur de Clermont l'Hérault.
Blanc ou rouge, le raisin est un fruit au goût sucré très riche en vitamines, bonnes pour ton cœur.
Regarde, il pousse sur des ceps de vigne. →
Sais-tu que le raisin est le deuxième fruit le plus cultivé au monde après les agrumes ?



 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : France

