

Semaine 32

Lundi



Mardi

Repas végétarien



Mercredi

Menu des Îles



Jeudi

Repas biologique

Vendredi

Les groupes
d'aliments

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

Pizza au fromage

Sauté de porc*
sauce forestière

Carottes persillées

Carré de l'Est
(coupe)

Fruit

Taboulé bio

Nuggets de blé

Ratatouille

Saint-Nectaire

Purée de fruits

Concombre
ciboulette

Rougail saucisse
de volaille

Riz

Emmental
(coupe)

Banane

Salade verte bio

Bolognaise
de bœuf bio

Penne bio

Edam bio

Flan vanille nappé caramel
bio

**PIQUE NIQUE
DE
LA
MAISON
POUR
TOUS**

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit circuit court
- Dessert du chef
- Pêche responsable
- Viandes Françaises
- Appellation d'origine Protégée
- Indication d'origine Protégée
- Régions ultrapériphériques
- Certificat environnemental
- Issu du commerce équitable

Mercredi, nous faisons une petite escale à la Réunion
pour déguster, « sous les tamaris »,
un régal de rougail de saucisses !

Au parfum des îles,
aux couleurs métissées comme sa population africaine,
chinoise, indienne et européenne
harmonieusement réunie.

Miam miam...



Choix de la semaine

Entrée : Betterave vinaigrette
Légume : Haricots beurre

Repas de substitution :

- Lundi : Dos de colin pané
- Mercredi : Rougail de poisson
- Jeudi : Gnocchis à l'italienne

Repas sans porc :

- Lundi : Sauté de poulet sauce dijonnaise

Présence de porc signalée par *