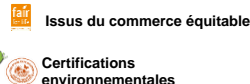
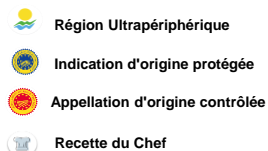
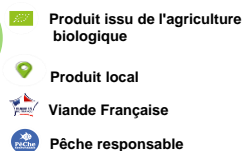




Menus du 20 au 24 Octobre 2025

S43	Lundi	Mardi Repas biologique	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée 	Tarte au fromage	Tomates bio	PIQUE	Salade d'endives	Salade de riz arlequin
Plat Principal 	Sauté de porc bio* au pesto rosso	Hachis parmentier de bœuf bio	NIQUE	Lasagne ricotta épinards chèvre	Calamars à la romaine et mayonnaise
Légume/Féculent 	Brocolis		DE		Haricots beurre
Produit laitier 	Chèvreteine	Edam bio	LA	Chanteneige	Emmental (coupe)
Dessert 	Crème caramel	Fruit bio	MAISON	Liégeois vanille	Purée de fruit bio du chef

Légende



* Présence de porc

Repas de substitution :

- Lundi : Emincé de poulet au pesto rosso
Burger pois blé
- Mardi : Brandade de poisson
- Mercredi : Quenelles sauce nantua

Choix de la semaine :

- Entrée : Macédoine de légumes
- Légumes : Ratatouille

La purée de fruits du chef

Tu peux t'amuser à préparer une compote de fruits.
Pour cela, il te faudra éplucher les fruits et les couper en petits dés.
Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau.
Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps.
Quand les fruits sont assez tendres, les verser dans le bol d'un blender puis mixer.

Les groupes alimentaires

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés