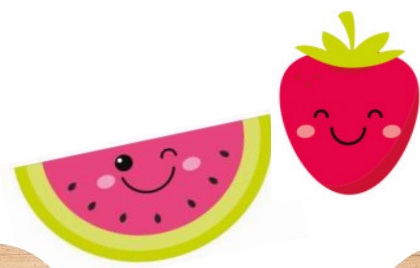


Menu du Lundi 13 au Vendredi 17 Juin 2022



Semaine de la fraîch'attitude !



Semaine 24

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



Lundi

Repas biologique

- Salade de riz bio vinaigrette
- Emincé de poulet bio aux olives 
- Haricots verts persillés bio 
- Chanteneige bio
- Compote de fruit

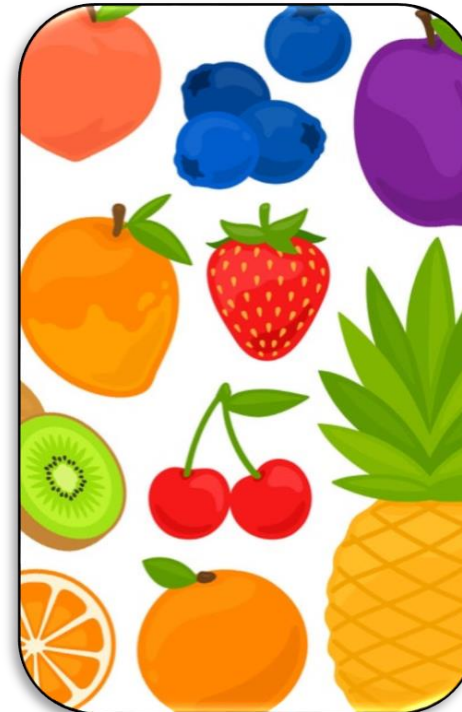


Mardi

Repas biologique

- Carottes râpées bio vinaigrette 
- Mignonnettes de bœuf bio sauce forestière
- Blé bio
- Emmental bio
- Abricot bio 

Mercredi



Jeudi







Repas végétarien

- Salade de tomates  
- Steak de soja sauce au curry
- Farfalles
- Bûche du Pilat (Coupe)
- Tarte aux pommes

Vendredi

- Salade de betteraves vinaigrette 
- Hoki sauce Finlandaise
- Brocolis 
- Yaourt aux fruits 
- Fraise + sucre  

Les groupes d'aliments

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

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

Repas sans viande :

- Lundi : Colin aux olives
- Mardi : Hoki sauce forestière

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *




Cette semaine, on adopte la fraîch'attitude !

Les fruits et légumes sont à l'honneur, et il y en a pour tous les goûts.

Certains sont sucrés et juteux, d'autres parfumés et croquants. Cette semaine est l'occasion de redécouvrir leurs couleurs et leurs saveurs.

Pour rester en bonne santé, il te faut 5 fruits et légumes par jour !



 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : France

