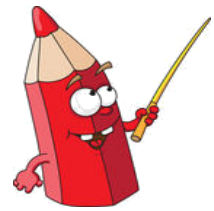


Semaine 13



Lundi

Mardi


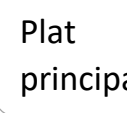

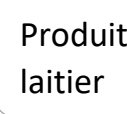

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Repas végétarien

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

Macédoine vinaigrette

Poissonnette panée

Purée de potiron

Camembert

Fruit

Salade italienne

Aiguillettes de poulet à la crème

Brocolis

Vache picon

Purée de fruits

Carottes râpées à l'orange

Jambon grill* sauce provençale

Pommes de terre

Emmental

Gélatifié chocolat

Friand au fromage

Steak haché de veau sauce Tex Mex

Haricots beurre persillés

Mimolette

Fruit

Céleri vinaigrette

Raviolis de légumes bio à l'orientale

Yaourt sucré

Muffin aux pépites de chocolat

Les groupes d'aliments

-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matière grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés



Repas sans viande :
Mardi : Colin à la crème
Mercredi : Colin à la provençale
Jeudi : Quenelles de brochet à la crème

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Mercredi : Colin sauce provençale

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique 
Produit de saison 
Produit local 

Louisette la mimolette

La **mimolette**, appelée aussi « boule de Lille » ou « vieux hollande », est un fromage traditionnellement produit dans la région de Lille. La mimolette a pris sa couleur orangée pour marquer la différence entre les fromages français et les fromages néerlandais, grâce à un colorant naturel, le roucou. Son nom « mimolette » viendrait d'une déformation de « mollet », la pâte de la mimolette jeune étant assez souple. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte pressée non cuite, très riche en calcium !!!

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Courgettes sautées



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