

Semaine 06



Lundi Chandeleur

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Betteraves vinaigrette
Escalope viennoise de poulet
Purée de brocolis
Yaourt sucré
Crêpe

Mardi

Salade Napoli
Sauté de bœuf sauce paprika
Poêlée cordiale de légumes
Pointe de Brie (coupe)
Fruit



Jeudi Repas bio végétarien

Salade verte bio
Cari de lentilles bio au potiron bio
Edam bio
Purée de fruits bio

Vendredi

Carottes râpées
Thon à la Sicilienne
Riz
Suisse aux fruits
Cake cacao du chef

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Lundi : Beignets de calamars à la romaine
- Mardi : Croc Veggie tomate
- Mercredi : Colin sauce normande

Repas sans porc :

- Mercredi : Poulet sauce aigre douce

Présence de porc signalée par *

Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



« René, l'œuf cassé », fête la chandeleur :

Ce lundi 3 février, c'est la chandeleur !

Tu vas pouvoir te régaler avec une crêpe en dessert !

Autrefois, on faisait sauter la première crêpe avec une pièce d'or dans l'autre main pour avoir bonheur et prospérité toute l'année. Et sais-tu pourquoi on s'amuse à faire tourner les crêpes dans la poêle ?

On dit que si elles se retournent sans tomber ni se plier, le bonheur est assuré pour toute l'année !

