

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

Semaine 20



**Lundi**  
 Repas végétarien

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

- Salade Waldorf
- Parmentier aux lentilles
- Gouda
- Compote de fruits



**Mardi**  
 Repas biologique

- Macédoine de légumes bio
- Merguez bio Lozère viande
- Blé bio
- Camembert bio à la coupe
- Fruit bio

**Mercredi**

- Tarte thon tomate
- Sauté de dinde aux pruneaux
- Poêlée du marché
- Fromage blanc aromatisé
- Eclair au chocolat



**Jeudi**  
 Repas biologique

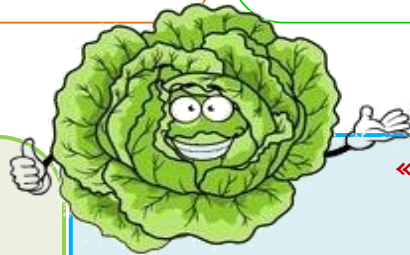
- Salade verte bio
- Sauté de bœuf bio sauce tex-mex
- Purée Crécy bio
- Chanteneige bio
- Madeleine aux pépites de chocolat bio

**Vendredi**

- Cervelas\*
- Filet de hoki sauce Aurore
- Torsades aux petits légumes
- Yaourt brassé à la cerise La Vache Occitane
- Fruit

Les groupes d'aliments

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



**Repas sans porc :**  
 Présence de porc signalée par \*  
 Vendredi : Galantine de volaille

« Juliette, la salade verte », t'informe :

Jeudi, de la salade verte bio au menu !  
 C'est grâce aux Grecs et aux Romains que la salade va devenir un aliment essentiel de notre alimentation.  
 Elle aurait été introduite en France en 1389.  
 Laitue, scarole, batavia, roquette, mâche, feuille de chêne, chicorée...  
 il existe plus de 500 variétés rien qu'en France !  
 La salade est très riche en vitamines et en eau.  
 Connais-tu ce dicton ?  
 "Qui mange salade, n'est jamais malade" !



**Choix de la semaine**  
 Entrée : Salade de concombres  
 Légume : Courgettes sautées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

**Origine de nos viandes bovines**  
 - Boeuf : France

