



Semaine 24
(5é.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade Normande

Melon

Demi pamplemousse

Œuf mayonnaise

Salade tricolore

Plat principal

Blanquette de volaille

Rôti de porc
façon carbonara

Emincé de bœuf

Dos de colin sauce
bonne femme

Nugget's de poulet et
dosette de ketchup

Légume
Féculent

Carottes vapeur

Haricots blancs à la
tomate

Coquillettes

Purée de petits pois

Jardinière de légumes

Produit
laitier

St Paulin

Flan vanille

Bûchette au chèvre

Yaourt sucré

Fruit de saison

Dessert

Mousse au chocolat

Purée de poire

Fruit de saison

Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Salade normande: pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette

Salade tricolore: pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette



L'info plus !



Pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ? La carotte s'est faite cette sympathique réputation grâce à l'âne ! En effet, on dit que la carotte rend aimable car la carotte était destinée aux ânes pour les faire avancer. On connaît le caractère extrêmement têtu d'un âne, que seule sa friandise favorite peut rendre soudainement obéissant et donc... aimable !

Ce qui est sûr, c'est qu'avec les carottes, on fait le plein de vitamines. Il en existe de nombreuses variétés : certaines sont oranges, d'autres blanches, jaunes ou même violettes. Ils existent plus de 500 variétés de carottes.

La carotte peut aussi être utilisée pour faire de délicieux gâteaux grâce à sa saveur sucrée.

C'est étonnant, non ?



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Vielles, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

