

Lundi

*Crêpe au jambon**

*Steak haché
Sauce au Bleu
Jeunes carottes
Pennes*

Vache qui Rit

*Compote
pomme framboise*



Mardi

Tomate Mozzarella

*Escalope Milanaise
Haricots verts
Blé*

Edam

Orange

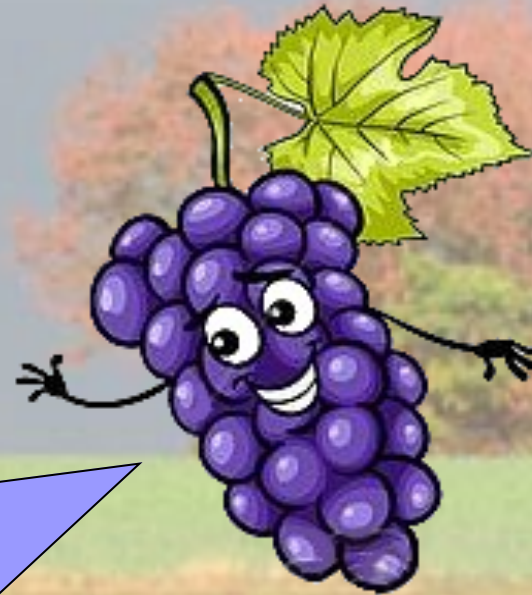


Confor'Table

C'est la saison du raisin, occasion idéale pour se pencher sur les vertus de ce fruit aux qualités multiples. Qu'il soit noir ou blanc, le raisin est riche en composés antioxydants, en vitamines et en sucres :

C'est l'atout tonus pour l'automne !

Ecole Ste Jeanne d'Arc



Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

Jeudi

Carottes râpées

*Rôti de veau
Purée*

Yaourt aromatisé

Poire aux amandes



J'appartiens à une grande famille, et j'ai de nombreux cousins.
Les blancs : Chasselas, Italia, Danlas, Alphonse Lavallée !
Les noirs : Cardinal, Lival, Muscat de Hambourg, Ribol.
Je pousse sur la vigne, un arbuste à rameaux sarmenteux munis de vrilles. Ma cueillette s'appelle « les vendanges » et elles ont lieu entre mi-août et décembre.
Savez-vous qu'on fait également de l'huile avec mes pépins ?

Vendredi

Concombre ciboulette

*Lasagnes au saumon
Salade verte*

Fromage blanc

Crêpe au sucre



Les légumenbul

* à base de porc



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc