



Semaine 4
(5é)

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

Lundi

Macédoine de légumes

Rôti filet de dinde
au paprika

Gratin de choux fleurs

Yaourt aromatisé

Mardi

Saucisson à l'ail

Hoki poêlé
au beurre

Coquillettes

Saint môret

Fruit de saison

Mercredi



Salade verte, maïs
et mimolette

Parmentier

végétarien *

Fraidou

Ile flottante

Vendredi

Jus de pamplemousse

Haché de bœuf
aux olives

Bâtonnière de légumes
aux haricots plats

Tarte aux pommes

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



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

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Nos salades:

Salade camarguaise : Riz, surimi,
concombres, maïs, carotte, vinaigrette



Les groupes
d'aliments :

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

BLAGUES

Pendant le cours d'histoire, la maîtresse demande :

"Où est mort Napoléon?"

Arthur regarde dans son livre d'histoire, lève la main et répond :

"A la page 79, mademoiselle."

Arthur rentre de l'école :

- Alors, lui demande son papa, les questions de ton contrôle de mathématiques n'étaient pas trop difficiles?

- Les questions, ça allaient, répond Arthur. Ce sont les réponses qui m'ont donné du mal!