

Lundi

Velouté de potiron

Steak haché sauce bleu

Pennes

Fromage à la coupe

Banane



Mardi

*Friand à la viande**

Mousse de volaille

Escalope Milanaise

Haricots verts

Yaourt nature

Donuts au sucre



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 Sacrés Coeurs

Jeudi

Carottes râpées

Couscous

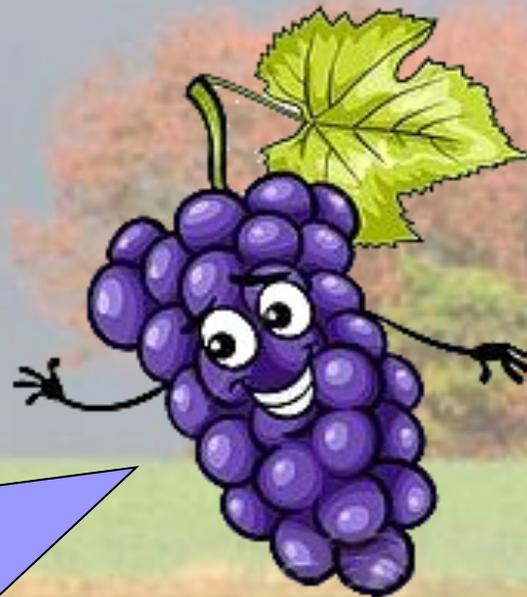
Semoule légumes

Yaourt aromatisé

Raisin



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 Bulgare

Filet de lieu aux crevettes

Pommes Boulangères

Chèvre

Tarte aux pommes

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2019

Les légumenbuls

** à base de porc*



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc