

Lundi

Surimi macédoine

Steak haché sauce bleu

Jeunes carottes

Vache qui rit

*Compote
pomme framboise*

Mardi

Tomate Mozzarella

*Petit salé**

Lentilles

Yaourt nature

Donuts au sucre



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 :

Ecole Sacrés Coeurs

Jeudi

Carottes râpées

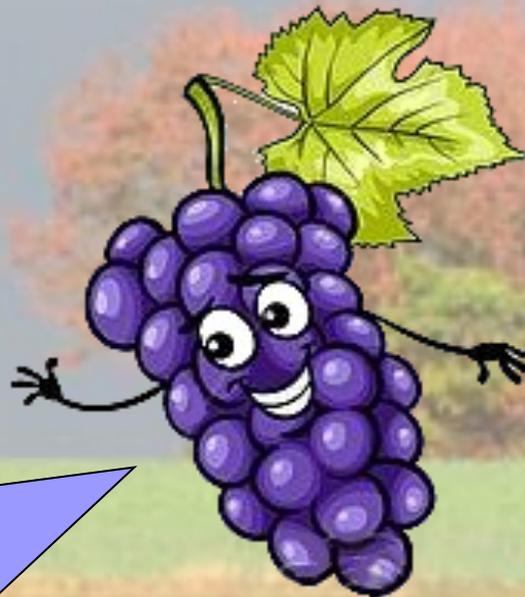
Couscous

Semoule légumes

Fromage à la coupe

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

Lasagnes saumon

Salade verte

Fromage blanc

Tarte aux pommes

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2020

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