

Maternelles & Élémentaires

Semaine 26 : du 28 juin au 2 juillet 2021

Les menus concoctés par notre diététicienne

Lundi

Chou blanc râpé à la mimolette

Boulettes de bœuf*
sauce paprika

Haricots verts

Semoule au caramel

Jeudi

Pommes de terre vinaigrette

Poulet rôti

Choux de Bruxelles

Petit suisse sucré

Pêche



Mardi

Tomates vinaigrette

Raviolis de légumes

Emmental râpé

Compote

Menu
Végétarien

Vendredi

Rosette

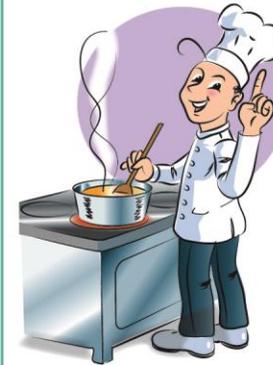
Filet de colin sauce crème

Petits pois / carottes

Brebicrème

Banane

La recette de Marion



Pêche melba

- 8 moitiés de pêches au sirop
- 4 boules de glace vanille
- 4 cuillères à soupe de coulis de framboise

Préparation

Dans chaque coupelle, mettez une moitié de pêche

Ajoutez une boule de glace dessus et recouvrir de la deuxième moitié

Ajoutez ensuite le coulis de framboise

Ce qu'il te faut dans un repas :

- Une cuitité (légume ou fruit cuit)
- Une crudité (légume ou fruit cru)
- Un féculent
- Une viande, poisson ou œuf
- Un produit laitier (fromage, yaourt ou lait)
- De l'eau

*VBF : origine viande bovine française
** voir affichage

Pain Bio servi à tous les repas !