

Lundi

Velouté de Potiron

Steak haché sauce au Bleu

Pommes persillées

Jeunes carottes

Yaourt aux fruits

Compote pomme framboise



Mardi

Tomate Mozzarella

Escalope Milanaise

Julienne de légumes

Blé

Yaourt nature

Donuts au sucre



Confor'Table

Ecole Saint Laurent

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 :

Jeudi

Carottes râpées

Mortadelle*

Rôti de veau

Semoule légumes

Duo de courgettes

Samos

Raisin



J'appartiens à une grande famille, et j'ai de nombreux cousins.

Les blancs : Chasselas, Italia,

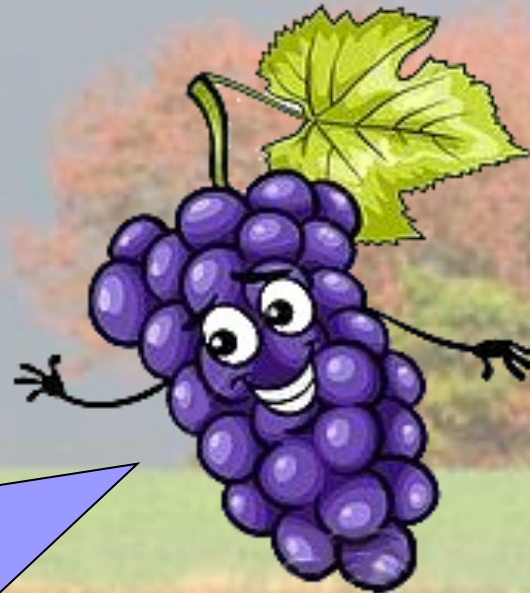
Danlas, Alphonse Lavallée !

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



Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

Vendredi

Concombre ciboulette

Filet de lieu aux crevettes

Tortis

Fromage à la coupe

Chèvre

Compote de pêches



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



Végétarien