

# Quelques photos !

Et voici « les plateaux » stars de la semaine.

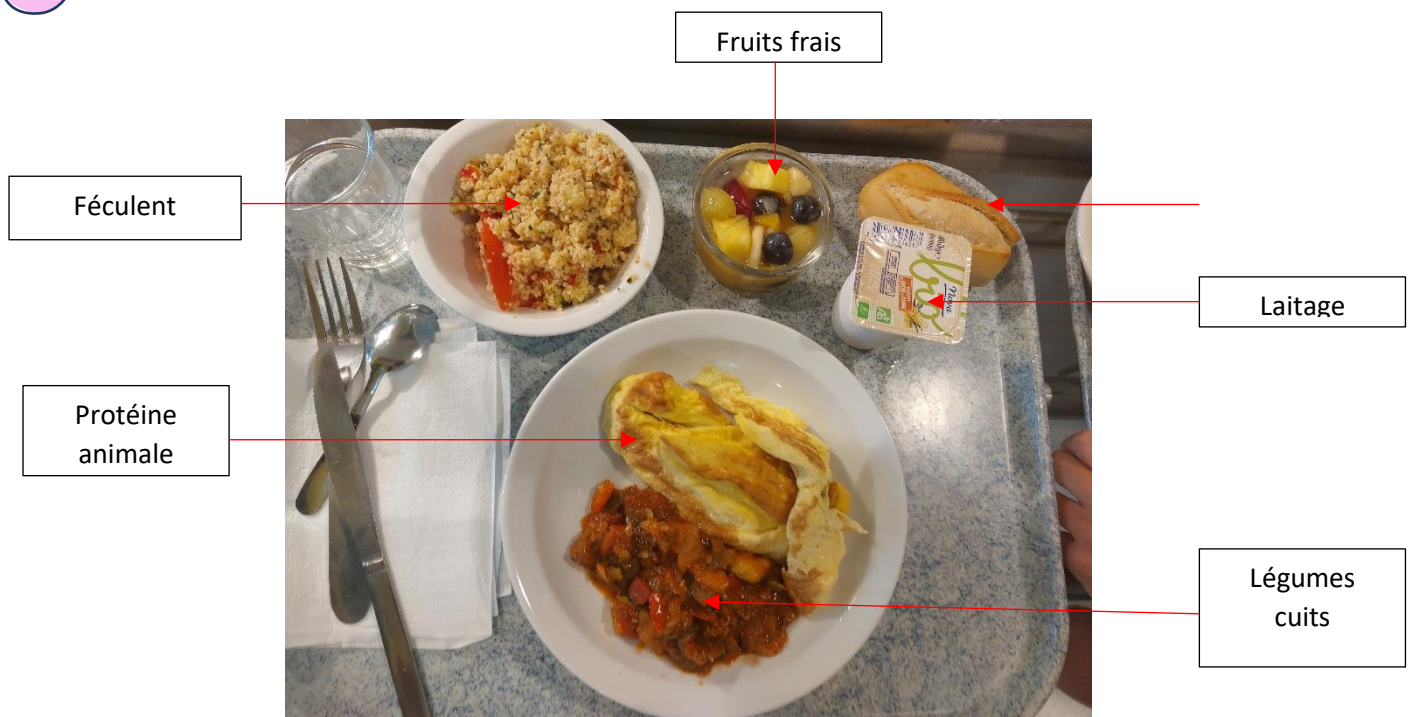
La ratatouille côtoie le velouté... doucement l'automne s'installe...

Petit rappel : Le jeudi est le jour hebdomadaire du « tout fait maison » (ou presque !).

## Repas du lundi 25 septembre 2023

### Menu du jour

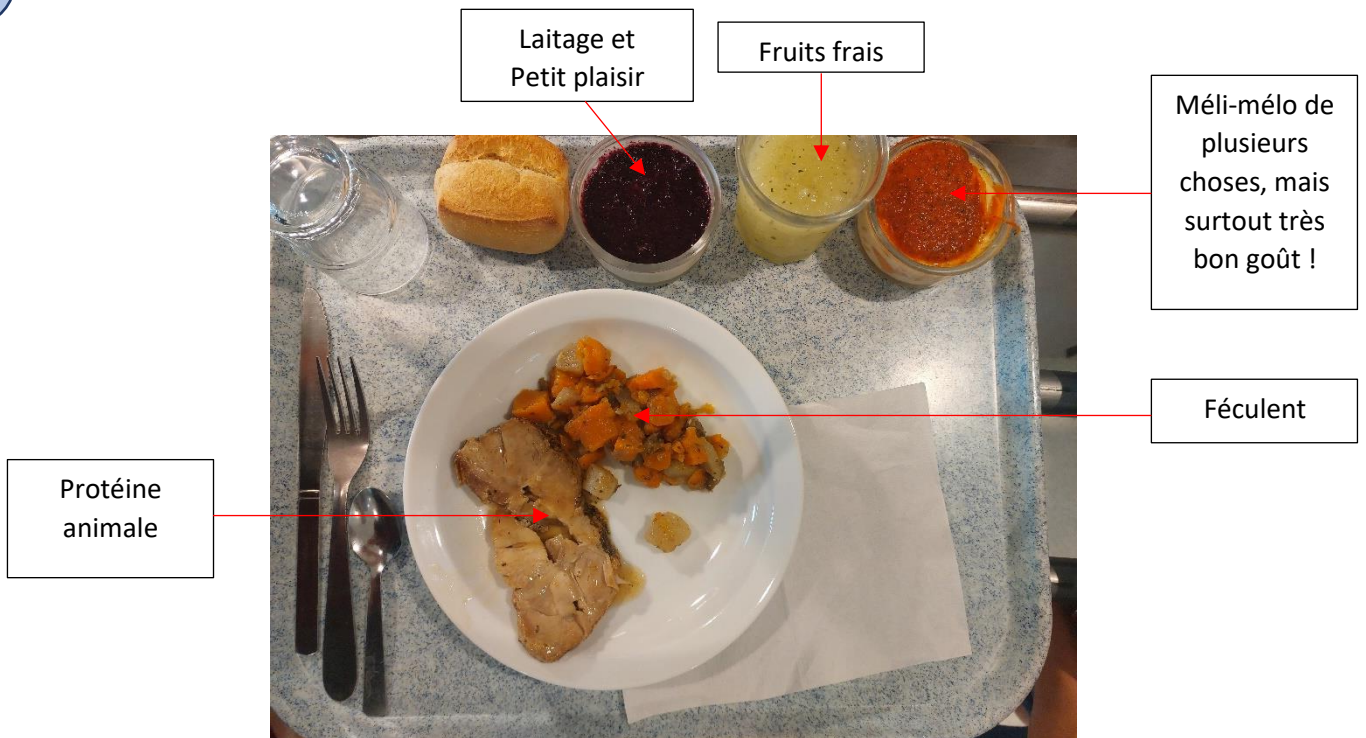
Boulgour libanais  
Omelette / Ratatouille  
Yaourt  
Salade de fruits



# Repas du jeudi 28 septembre 2023

## Menu du jour

Flan de carotte ou Taboulé  
Rôti de porc au romarin / Poêlée de légumes  
Soupe de melon à la menthe et au citron  
Pana cotta aux myrtilles



Ce plateau n'a pas souhaité prendre le taboulé...

Chacun compose, chacun ses goûts

# Repas du vendredi 29 septembre 2023

## Menu du jour

Buffet de crudités et velouté de légumes d'automne

Merguez / Semoule à la sauce

Fromage

Fruit

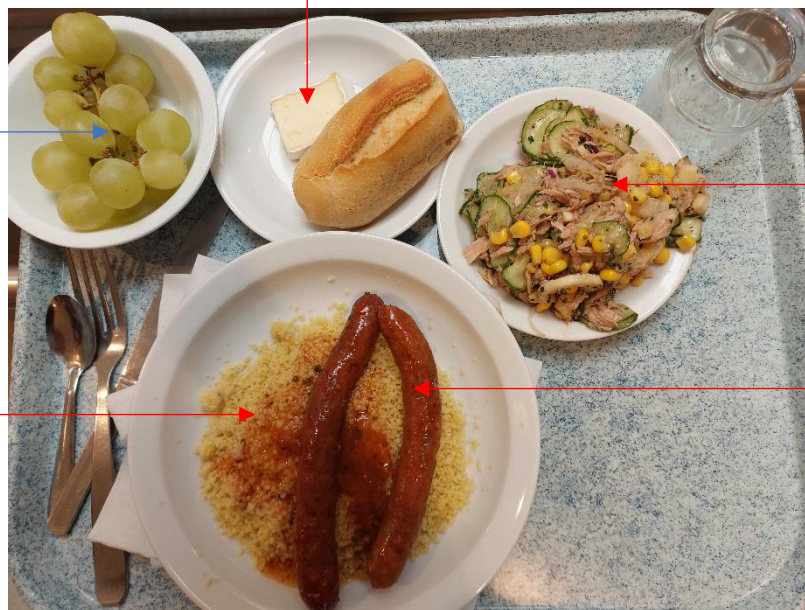
Laitage

Fruit frais

Légumes crus

Féculent

Protéine animale



LE VELOUTE  
FAIT SON  
GRAND  
RETOUR !!!



Quelques buffets d'entrées ou de desserts... Pour tous les goûts...



Des produits frais, fruits, légumes ...



Dans la famille « C'est-quoi-ce-truc ? »  
j'appelle...



## POUR CEUX QUI L'IGNORENT ENCORE :

### Tous les jours des menus équilibrés

Tous les jours 1 produit protéiné (viande / poisson / ou végétal)

Tous les jours 1 légume cru ou cuit (en entrée ou en garniture)

Tous les jours 1 féculent (en entrée ou en garniture)

Tous les jours 1 produit lacté (yaourt ou fromage)

Tous les jours 1 fruit (fruit frais ou salade de fruits ou compote)

Et parfois un petit plaisir en substitution !

Nous incitons les élèves à goûter à tout

Nous incitons les élèves à garnir leurs plateaux de tous les plats  
proposés

Maïs nous ne les forçons pas, ils restent libres de ne pas prendre ce  
qu'ils ne consommeront pas !

MERCI à notre  
équipe de cuisine