

Quelques photos !

Et voici « les plateaux » stars de la semaine.

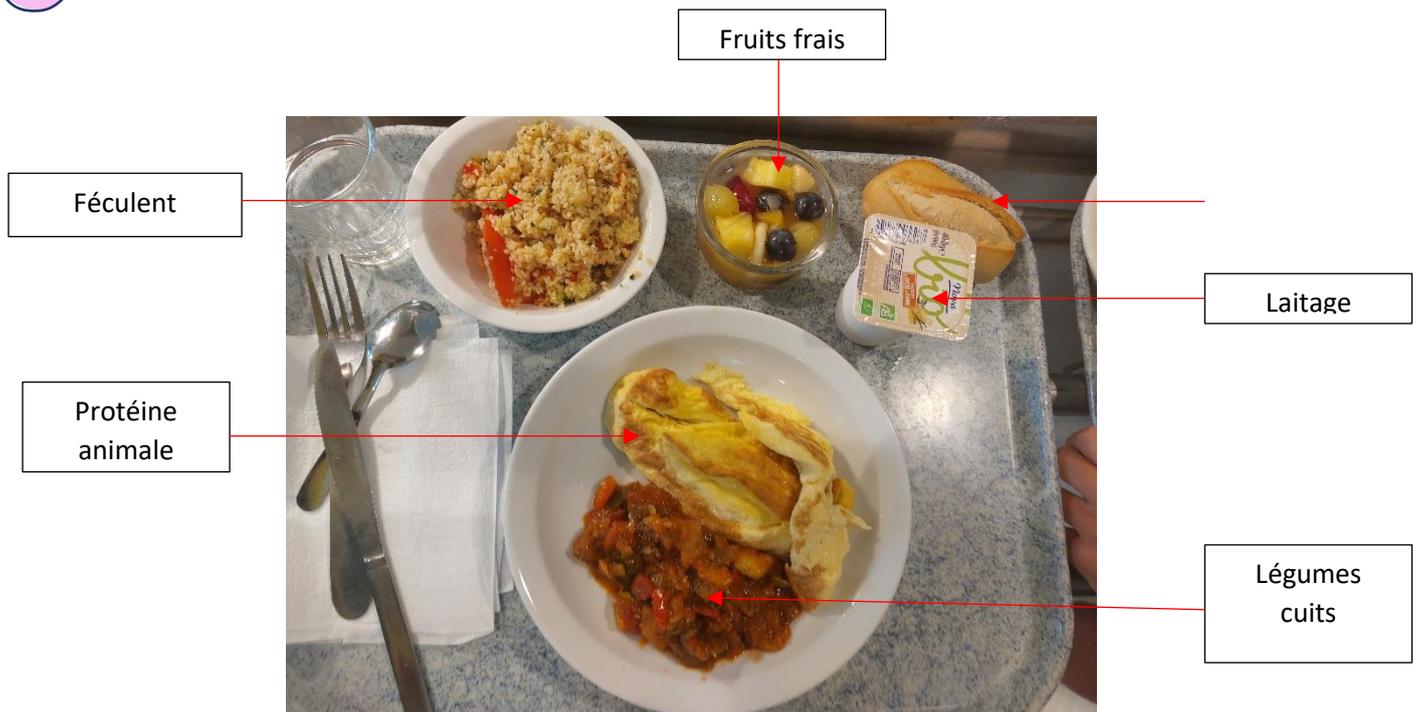
La ratatouille côtoie le velouté... doucement l'automne s'installe...

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

Repas du lundi 25 septembre 2023

Menu du jour

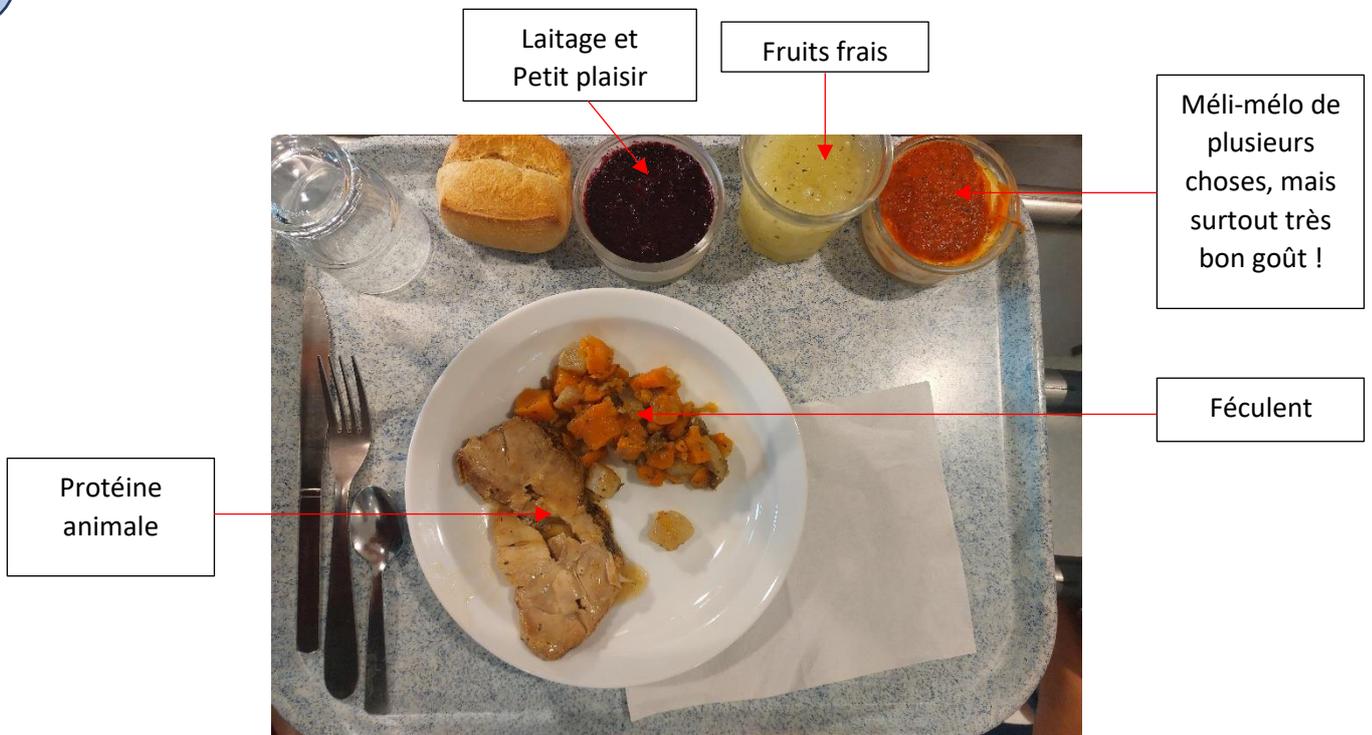
Boulgour libanais
Omelette / Ratatouille
Yaourt
Salade de fruits



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

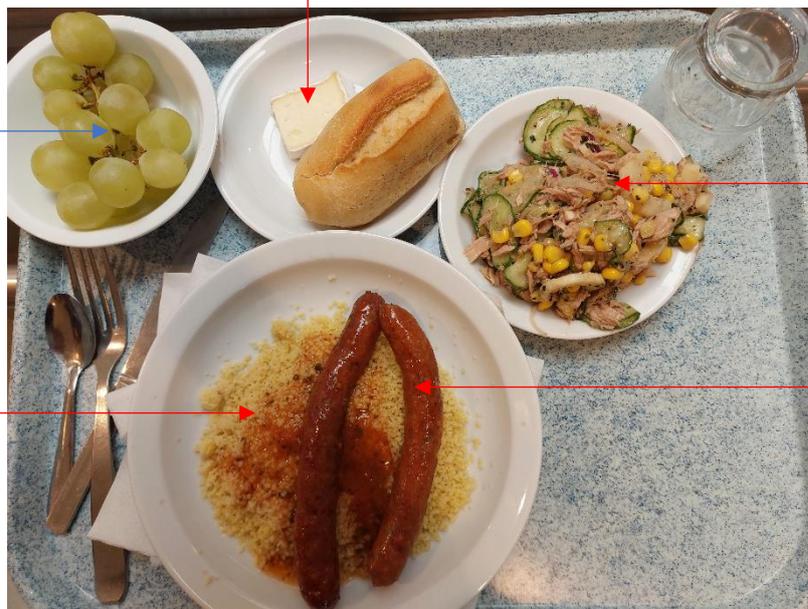
Laitage

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

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

MERCI à notre
équipe de cuisine