

Lundi

Steak haché
sauce au Bleu
Pommes persillées
Jeunes carottes



Vache qui Rit

Compote pomme framboise



Mardi

Escalope Milanaise
Haricots verts



Yaourt nature

Donuts au sucre



Confor'Table

Ecole Saint Marcel

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 :

C'est l'atout tonus pour l'automne !

Jeudi

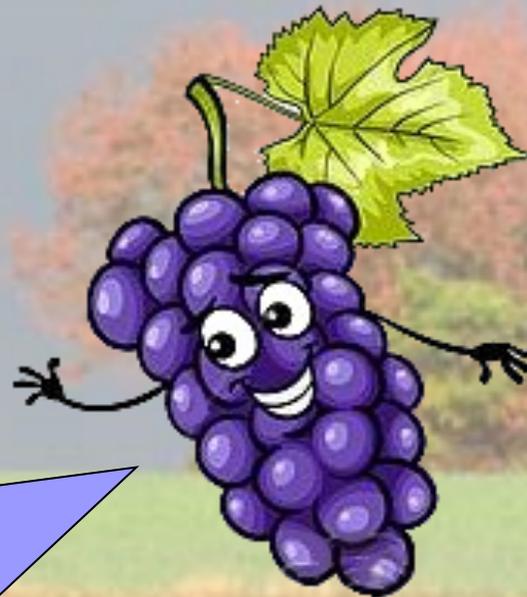
Carottes râpées

Couscous
Semoule légumes

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 ?



Semaine du 26 au 30 septembre 2022

Vendredi

Concombre ciboulette



Filet de lieu
aux crevettes
Spaghetti

Crêpe au sucre

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