

Les légumenbuls

Institut Paul Ricoeur Collège/Lycée



Confor'Table



Lundi

Carottes râpées
Soupe de légumes
Saucisson sec*

Moussaka salade verte
Colin sauce Basilic
Riz / Epinards à la crème

Fromage à la coupe
Petit suisse sucré

Fruit de saison
Liégeois chocolat

Mardi

Pomelos
Tomate
Salade d'artichauts

Normandin de veau
Paupiette de saumon
Purée / Duo de courgettes

Yaourt aux fruits / Camembert Bio

Compote de pommes
Crêpe au sucre

Jeudi

Velouté d'asperges
Concombre à la crème
Saucisson à l'ail*

Petit salé*
Merlu aux olives
Lentilles / Haricots verts

Yaourt sucré / Pyrénées

Galette des Rois

Vendredi

Radis et beurre
Œufs durs
Rillettes cornichons *

Poulet rôti
Hoki Meunière
Coquillettes / Jeunes carottes

Petit suisse aux fruits
Six de Savoie

Fruit de saison
Pain d'épices crème Anglaise

On parle souvent
d'un poisson
cuisiné Meunière....

Mais savez vous d'où
vient cette expression ?



L'appellation « meunière »
fait référence au meunier
(l'artisan fabriquant la farine
de blé), car le poisson est
enrobé de farine avant
de passer à la cuisson.

Semaine du 7 au 11 janvier 2019

* à base de porc