

Les légumenbuls

Institut Paul Ricoeur Collège / Lycée



Lundi

Carottes râpées  
Taboulé  
Saucisson sec\*

Crêpe Parisienne  
Colin sauce Basilic  
Coquillettes | Epinards à la crème

Fromage à la coupe  
Petit suisse sucré

Fruit de saison  
Liégeois chocolat

Mardi

Pomelos  
Salade d'artichauts  
Pâté en Croûte de Canard

Normandin de veau  
Paupiette de saumon  
Pommes vapeur | Carottes

Yaourt aux fruits  
Camembert Bio

Compote de pommes  
Crêpe au sucre

Jeudi

Céleri rémoulade  
Concombre à la crème  
Saucisson à l'ail\*

Tarte fromage salade verte  
Endives au jambon\*  
Semoule

Fromage à la coupe  
Yaourt nature sucré

Compote de poires  
Galette des Rois

Vendredi

Radis et beurre  
Terrine de saumon  
Tomate vinaigrette

Poulet rôti  
Hoki Meunière  
Macaroni  
Haricots beurre

Fromage à la coupe  
Petit suisse aux fruits

Fruit de saison  
Pain d'épice 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 6 au 10 janvier 2020



Produit de l'Agriculture  
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

\* à base de porc S/P : sans porc