

Les légumenbuls

Institut Paul Ricoeur Primaires/Maternelles



Confor'Table



Confor'Table

Jeudi

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

Petit salé* **m**
Merlu aux olives
Lentilles **m**
Haricots verts

Fromage à la coupe
Yaourt nature **m**

Galette des Rois **m**

Vendredi

Radis et beurre
Crêpe au fromage **m**
Rillettes cornichons*

Poulet rôti **m**
Hoki Meunière
Coquillettes **m**
Haricots beurre

Fromage à la coupe
Petit suisse aux fruits **m**

Fruit de saison
Semoule au lait
Pain d'épice crème Anglaise **m**

Lundi

Carottes râpées
Soupe de légumes **m**
Saucisson sec*

Moussaka salade verte
Colin sauce Basilic
Crêpe Parisienne Salade verte **m**
Riz | Epinards à la crème

Petit suisse sucré **m**
Chantailou

Fruit de saison **m**
Liégeois chocolat
Abricots au sirop

Mardi

Animation
La France et ses Châteaux



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

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

Mais savez vous d'où
vient cette expression ?



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc