

Lundi

Velouté de potiron
 Surimi macédoine
 Crêpe au jambon*

Steak haché sauce au bleu
 Filet de cabillaud à l'oseille
 Pommes persillées
 Jeunes carottes

Fromage à la coupe
 Vache qui rit

Fruit de saison
 Crème onctueuse vanille
 Compote pomme framboise



Mardi

Tomate Mozzarella
 Friand à la viande
 Mousse de volaille

Escalope Milanaise
 Filet de hoki
 Julienne de légumes
 Haricots verts

Fromage à la coupe
 Yaourt nature

Fruit de saison
 Donuts au sucre
 Pruneaux au sirop



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 !

Institut Paul Ricœur Collège / Lycée

Jeudi

Riz Niçois
 Carottes râpées
 Mortadelle*

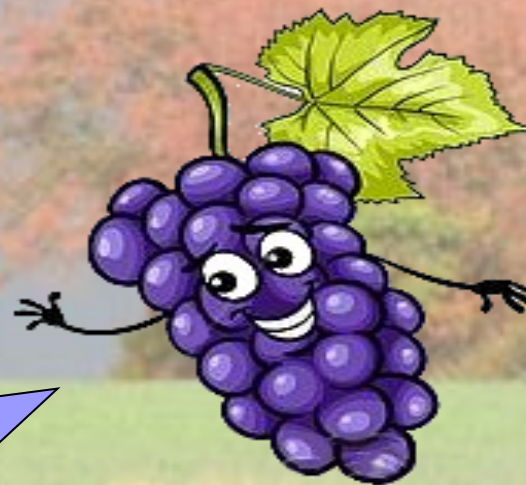
Couscous
 Médaillon de poisson pané
 Semoule légumes

Fromage la coupe
 Yaourt aromatisé

Raisin
 Entremet Praliné
 Poire aux amandes



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 28 septembre au 02 octobre 2020

Vendredi

Concombre Bulgare
 Salade Maraîchère
 Cervelas vinaigrette*

Lasagnes au saumon
 Salade verte

Fromage blanc
 Chèvre

Fruit de saison
 Compote de pêches
 Tarte aux pommes



* à base de porc



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc