

Les légumenbuls

Institut Paul Ricoeur Collège / Lycée



Lundi

Potage tomates  
Radis beurre  
Pamplemousse

Cordon Bleu  
Lasagnes au saumon  
Riz Cantonnais  
Salade verte

Fromage ou laitage

Fruit de saison  
Liégeois chocolat  
Gaufre au sucre



Mardi

Sardines  
Carottes  
Salade d'artichauts

Normandin de veau  
Paupiette de saumon  
Pommes vapeur  
Duo de courgettes

Fromage ou laitage

Compote de pommes  
Crêpe au sucre  
Novely caramel



Jeudi

Betterave  
Concombre à la crème  
Saucisson à l'ail\*

Petit salé\*  
Tarte fromage salade verte  
Lentilles

Fromage ou laitage

Compote de poires  
Galette des Rois  
Entremet vanille



Vendredi

Carottes râpées  
Rillettes cornichons\*

Hoki Meunière  
Coquillettes  
Jeunes carottes

Fromage ou laitage

Fruit de saison  
Semoule au lait  
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  
enrobée de farine avant  
de passer à la cuisson.

Semaine du 4 au 8 janvier 2021



Produit de l'Agriculture  
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

\* à base de porc S/P : sans porc