

Les légumenbuls

Institut Paul Ricoeur Primaires/Maternelles



Lundi

Radis beurre  
Potage de légumes *m*  
Pamplemousse

Hachis Parmentier *m*  
Lasagnes au saumon  
Salade verte *m*

Petit suisse sucré *m*  
Emmental

Kiwi  
Liégeois chocolat *m*  
Gaufre au sucre

Mardi

Potage  
Allumettes au fromage *m*  
Salade d'artichauts

Normandin de veau *m*  
Omelette  
Pommes noisettes *m*  
Carottes

Yaourt aux fruits  
Camembert *m*

Compote de pommes *m*  
Crêpe au sucre  
Novely caramel

Jeudi

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

Petit salé\* *m*  
Merlu aux olives  
Lentilles *m*  
Carottes

Fromage à la coupe *m*  
Yaourt nature

Compote de poires  
Galette des Rois *m*  
Entremet vanille

Vendredi

Carottes râpées *m*  
Potage  
Rillettes cornichons\*

Hoki Meunière *m*  
Coquillettes *m*  
Jeunes carottes

Six de Savoie  
Petit suisse aux fruits *m*

Orange  
Semoule au lait  
Pain d'épice crème Anglaise *m*

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 4 au 8 janvier 2021



Produit de l'Agriculture  
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

\* à base de porc S/P : sans porc