



Lundi

Betterave vinaigrette
Soupe à la tomate
Riz Niçois

Lasagnes salade verte
Paupiette du Pêcheur
Carottes à la crème

Fromage à la coupe
Emmental

Fruit de saison
Flamby

L'HISTOIRE DU POULET MARENGO... VOUS CONNAISSEZ ?

Le poulet marengo est un plat traditionnel de la cuisine française, qui porterait ce nom grâce à Napoléon Bonaparte : au soir du 14 juin 1800, (victoire sur les autrichiens à Marengo), Napoléon souhaita manger et il n'y avait dans les réserves qu'un poulet, des écrevisses, des tomates, des œufs et un peu d'huile. L'empereur se régala et le plat fut baptisé poulet Marengo. De nos jours la recette s'est simplifiée pour devenir un poulet sauté puis mijoté dans une sauce à la tomate et au vin blanc.

AHRRRR!!!!!!

Sauve qui peut !!!



Institut Paul Ricoeur Collège/Lycée

Jeudi

Salade Maraîchère
Macédoine à la Russe
Œufs mayonnaise

Tomates farcies s/p
Beignets de calamars
Sortis / Haricots beurre persillés

Yaourt aromatisé / Camembert

Compote pomme fraise
Mousse mangue



Mardi

Cervelas en salade*
Concombre vinaigrette
Suzimi mayonnaise

Escalope Viennoise
Filet de Julienne aux agrumes
Blé à la tomate / Flan de légumes

Fromage à la coupe
Edam

Gâteau de semoule
Poire au sirop

Vendredi

Coleslaw
Velouté de carottes
Radis noir et beurre

Rougail de saucisses*
Blanquette de poisson
Riz / Courgettes sautées

Yaourt sucré / Kiri

Pomme
Donuts



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc

* à base de porc