

Lundi

Crêpe au jambon* m
Surimi macédoine

Rôti de lapin au jus
Pommes persillées

Fromage à la coupe

Crème onctueuse vanille
Compote m
pomme framboise

Mardi

Végétarien

Salade de maïs m
Duo de choux vinaigrette

Steak végétal
Lentilles

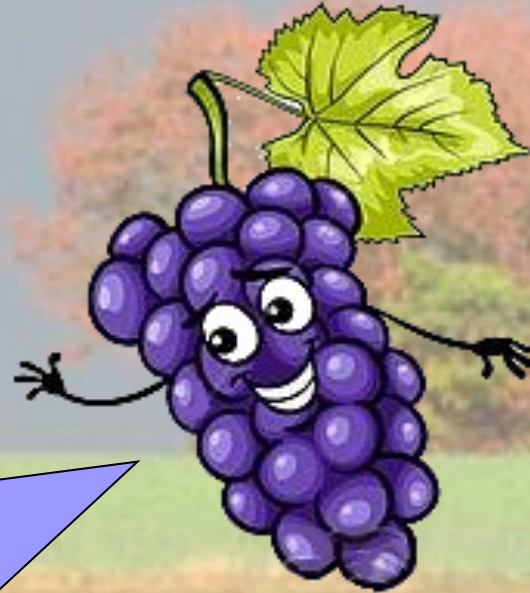
Edam

Donuts au sucre m
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 :

Ecole Blanche de Castille



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2020

Jeudi

Carottes râpées m
Mortadelle*

Alouette de veau
Purée

Samos

Raisin
Poire aux amandes m

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 ?

Vendredi

Concombre Bulgare m
Salade Maraîchère

Filet de lieu
Poêlée Méridionale

Fromage blanc

Pomme
Tarte aux pommes m

Les légumenbul

* à base de porc



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc