

Les Légumenbut

Lundi

Taboulé

Steak haché
sauce poivre
Frites

Petit suisse aux fruits

Pomme



Mardi

Tomate au Basilic
Cervelas en salade*

Escalope Normande
Purée

Fromage à la coupe

Moelleux
chocolat



Ecole Notre Dame

Semaine du 29 Mars au 2 Avril 2021

Jeudi

Salami*
Radis beurre

Couscous
Semoule
Légumes couscous

Vache qui Rit

Crêpe au sucre

Vendredi

Végétarien



Céleri rémoulade

Gnocchis à la tomate
Purée de carottes
et pommes de terre

Fromage à la coupe

Banane

Découverte en **Amérique du sud** au **XVI^e** siècle, je tiens mon nom d'un mot aztèque : « **Tomatl** ». Après avoir traversé l'Océan, j'arrive dans le sud de l'Europe. Les Italiens m'appellent alors « *pomme d'or* » et les Provençaux « *pomme d'amour* ». Considérée d'abord comme vénéneuse, mes plants sont cultivés pour leurs **qualités ornementales**. L'agronome Olivier de Serres me préconise pour la décoration de tonnelles. Mes propriétés en tant que légume fruit ne sont **découvertes qu'au milieu du XVII^e siècle**. Je gagne alors toutes les tables de l'Europe Méridionale. En France, les Provençaux sont les 1^{er} à me consommer. Je suis préparée sous forme de sauces plus ou moins relevées.

Connaissez-vous
mon histoire ?



Végétarien



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc