

Les Légumenbuls



Connaissez-vous
mon histoire ?



Lundi

Salade de surimi



Sauté de bœuf Provençal
Semoule



Fromage à la coupe

Cocktail de fruits
individuel

Mardi

Tomate au Thon

Steak haché
sauce au Bleu
Frites

Petit suisse nature

Mousse chocolat

Ecole Notre Dame

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 XVIII^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.

Semaine du 6 au 10 septembre 2021

Mercredi

Endives au Bleu

Escalope Viennoise
Tortis

Fromage à la coupe

Bavarois fruits rouges



Jeudi

Radis beurre



Sauté de lapin
Grand-Mère
Légumes Pot au Feu



Vache qui Rit

Novely caramel

Vendredi

Salade de Chèvre
et Croûtons

Poisson Meunière et citron
Purée de Pdt.

Yaourt sucré

Compote de pomme
individuelle



Produit de l'Agriculture
Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc



Végétarien