

Lundi

Surimi macédoine

Steak haché sauce au Bleu
Pennes

Yaourt aux fruits

Compote pomme
framboise individuelle

Mardi

Tomate Mozzarella

Escalope Milanaise
Lentilles

Fromage à la coupe

Donuts au sucre



Confor'Table

Ecole Notre Dame

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 :

C'est l'atout tonus pour l'automne !

Jeudi

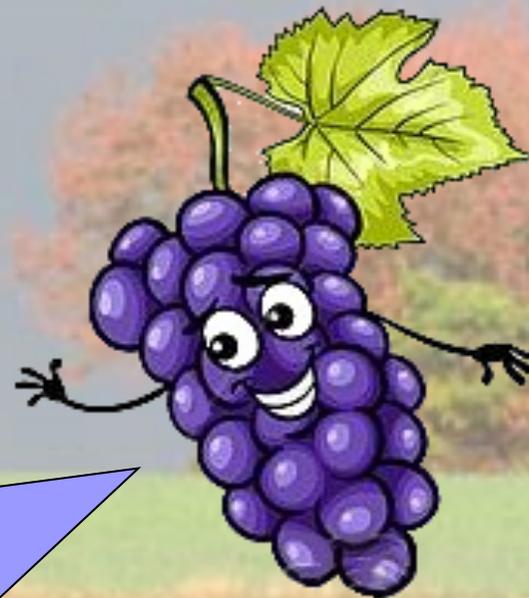
Carottes râpées
Mortadelle*

Couscous
Semoule légumes

Samos

Raisin

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 ?



Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

Vendredi

Concombre ciboulette

Lasagnes de saumon
Salade verte

Fromage blanc

Crêpe au sucre

Les légumenbuls

* à base de porc



Produit de l'Agriculture Biologique



Recette du Chef



Viande origine France

* à base de porc S/P : sans porc



Végétarien