



Semaine 24
(5é.)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Normande	Melon	Jus pamplemousse	Œuf mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Blanquette de volaille	Sauté de porc façon carbonara	Emincé de bœuf	Dos de colin sauce bonne femme	Nugget's de poulet et dosette de ketchup
Légume Féculent	Carottes vapeur	Haricots blancs à la tomate	Coquillettes	Purée de petits pois	Pommes röstis
Produit laitier	Mousse au chocolat	Crème dessert vanille	Bûchette au chèvre	Yaourt sucré	Madame Loïck
Dessert		Madeleine	Purée de poire		Fruit de saison

* Plats composés

** Sans sauce

N Nouveauté

Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Salade normande: pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette
Salade tricolore: pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vinaigrette



L'info plus !



Pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ? La carotte s'est faite cette sympathique réputation grâce à l'âne ! En effet, on dit que la carotte rend aimable car la carotte était destinée aux ânes pour les faire avancer.
On connaît le caractère extrêmement têtu d'un âne, que seule sa friandise favorite peut rendre soudainement obéissant et donc... aimable !

Ce qui est sûr, c'est qu'avec les carottes, on fait le plein de vitamines. Il en existe de nombreuses variétés : certaines sont oranges, d'autres blanches, jaunes ou même violettes. Ils existent plus de 500 variétés de carottes.
La carotte peut aussi être utilisée pour faire de délicieux gâteaux grâce à sa saveur sucrée. C'est étonnant, non ?

