



Semaine 13

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Macédoine vinaigrette

Poissonnette panée

Purée de potiron

Camembert

Fruit

Salade italienne bio

Emincé de poulet bio à la crème

Brocolis bio

babybel bio

Purée de fruits bio

MIMOLETTE
cheese

Friand au fromage

Sauté de boeuf sauce Tex Mex

Haricots beurre persillés

Mimolette

Fruit

Céleri vinaigrette

Raviolis de légumes bio à l'orientale

Yaourt sucré

Muffin aux pépites de chocolat

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Louisette la mimolette

La **mimolette**, appelée aussi « boule de Lille » ou « vieux hollande », est un fromage traditionnellement produit dans la région de Lille. La mimolette a pris sa couleur orangée pour marquer la différence entre les fromages français et les fromages néerlandais, grâce à un colorant naturel, le roucou. Son nom « mimolette » viendrait d'une déformation de « mollet », la pâte de la mimolette jeune étant assez souple. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte pressée non cuite, très riche en calcium !!!

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Courgettes sautées

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif