




















La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites...
Cruées, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

École de Lalande de Pomerol

FEVRIER 2022



Bon appétit !

lundi 31 janvier	mardi 1 février	mercredi 2 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
<i>Marcelle</i>	Repas Végétarien <i>Ella</i> 	<i>Présentation</i>	Chandeleur <i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
Salade de carotte au cumin et raisins secs   	Salade d'endives aux pommes   		Feuillete Hot Dog	Betteraves mimosa  
Escalope de porc Dijonnaise 	Gratin de tortis montagnard au potiron 		Cordon bleu	Boules d'agneau façon kebab 
Lentilles  			Purée de céleri 	Semoule  
Fromage blanc	Fromage		Fromage 	Liégeois
Fruit frais de saison 	Beignet chocolat		Crêpe de la Chandeleur	Biscuits



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

École de Lalande de Pomerol

FEVRIER 2022



Bon appétit !

lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
<i>Eugénie</i>	<i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	Repas à thème <i>Arnaud</i>	<i>Notre Dame de Lourdes</i>
Salade verte croûtons surimi 	Soupe de Potiron		Salade exotique aux crevettes 	Mortadelle
Hachis	Paupiette de veau sauce champignon		Emincée de poulet à l'ananas 	Poisson pané provençale
Parmentier	Beignet de courgette		Riz créole 	Duo Carottes sautées
Fromage 	Fromage 		Fromage blanc à la mangue	Yaourt local
Semoule au lait nappé caramel	Compote de pêche		Tarte noix de coco	Fruit frais de saison



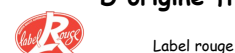
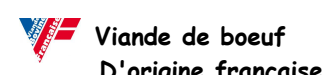
Appellation d'Origine Protégée



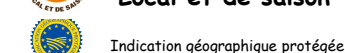
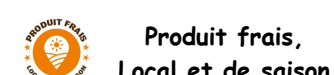
Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.