

École de SALLEBOEUF

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	mercredi 5 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
<i>Geneviève</i>	Repas Végétarien <i>Odilon</i> 	<i>Edouard</i>	<i>Méline</i>	<i>Raymond</i>
Salade de lentilles 	Œufs mayonnaise		Potage de légumes  	Taboulé
Paupiette de veau au jus 	Chili sin carne aux haricots rouges 		Escalope de volaille	Filet de poisson du jour 
Petits pois à la française 	Riz		Purée maison 	Carottes vichy 
Fromage	Fromage blanc Bio 		Yaourt sucré Bio 	Fromage
Compote pomme 	Galette des rois 		Fruit de saison 	Crumble aux fruits  



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 banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de SALLEBOEUF

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
<i>Guillaume</i>	Repas Végétarien <i>Pauline</i> 	<i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i>	<i>Nina</i>
Potage légumes 	Pomme de terre tartare 		Émincé de chou, salade, pommes et emmental 	Salade et pain croquant au fromage 
Cocotte de bœuf vbf Bourguignon  	Galette Croq Veggie		Pâtes 	Calamars à la tomate 
Tortis 	Fricassée de légumes 		à la Bolognaise	Écrasé de brocolis 
Fromage	Yaourt local 		Petit filou	Fromage 
Fruit de saison 	Biscuit		Fruit de saison 	Fruit de saison 



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 banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de SALLEBOEUF

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	 Repas Végétarien <i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>
Potage poireaux et pommes de terre  	Carottes râpées 		Velouté de potimarron 	Friand fromage
Escalope de porc au jus	Saucisses grillées		Hachis parmentier végétal 	Poulet rôti au thym 
Gratin de chou-fleur 	Purée de pommes de terre 		Salade verte 	Haricots verts
Petit suisse 	Fromage 		Fromage	Yaourt nature 
Banane chantilly  	Ile flottante 		Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison 



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 boeuf 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 banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de SALLEBOEUF

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
<i>François de Sales</i>	Repas Végétarien <i>Conversion de Paul</i> 	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>	<i>Thomas d'Aquin</i>
Bruschetta 	Wrap de légumes 		MENU DES ENFANTS	Betteraves vinaigrette 
Émincé de volaille sauce aigre douce	Sauté de riz, lentilles et oignons 			Échine de porc rôtie 
Poêlée de légumes et champignons  				Haricots Vendéens 
Fromage	Fromage 			Fromage blanc et coulis 
Mousse chocolat 	Crème caramel 			Biscuit



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 boeuf 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.