

Ste Sauveur

Lundi

Betterave vinaigrette

Lasagne salade verte

Emmental

Flamby

Mardi

Concombre vinaigrette

Crêpe aux champignons

Flan de légumes

St Moret

Gâteau de semoule

Pas de panique les enfants !!
En coupant le fruit, le couteau endommage certaines cellules ; celles-ci libèrent alors leur contenu, et notamment des enzymes qui au contact de l'air oxydent la chair du fruit.

C'est une réaction chimique quoi !!
De nombreux fruits et légumes réagissent de la même façon !
La banane et moi aussi d'ailleurs !

Jeudi

Salade Maraîchère

*Tomates farcies s/p
Fortis*

Yaourt aromatisé

Salade de fruits

Vendredi

Velouté de carottes

*Blanquette de poisson
Riz*

Kiri

Fruit de saison Bio

Les légumenbuls

Ohhhhhhhh

mois aussi
Ça fait pareil !!
C'est grave ????

Sais-tu pourquoi ma
chair noirci lorsque
l'on me coupe ?

