

Ecole St Sauveur

Lundi

Chou blanc

Paupiette de veau

Forestière

Courgettes

Mimolette

Ile flottante

Mardi

Allumettes au fromage

*Emincé de dinde
à l'Indienne*

Bouलगour

Carré frais

Fruit de saison

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

Potage de carottes

Escalope Viennoise

Julienne de légumes

Fromage blanc

Barre Bretonne

Vendredi

Œufs mayonnaise

Filet de hoki Meunière

Pommes boulangères

Fromage à la coupe

Fruit de saison

Les légumenbuls

Ohhhhhhhh

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



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

