



Semaine du 13 au 19 novembre 2017

Lundi


Haricots verts vinaigrette  
Paleron rôti en cocotte  
Riz en croquettes  
Edam  
Fruit 

Mardi

Salade de chou au bleu  
Chipolatas  
Petits pois à la française  
Petit suisse  
Eclair à la vanille

Mercredi

Jeudi

Salade bretonne aux  
lardons  
Rôti de dinde au jus  
Julienne de légumes   
Vache qui rit  
Abricots au sirop

Vendredi

Roulade de volaille aux  
olives  
Pavé de colin aux pétales  
d'ail  
Purée de P de T  
Saint Nectaire  
Fruit 

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes Poissons Œufs

Féculents

Produits sucrés



### L'info de Steeby

*Pour être bien en forme le matin, il est nécessaire de ne pas se coucher trop tard... Ainsi le lendemain matin, le réveil te paraîtra moins difficile. Quand arrive l'heure de se lever, tu peux prendre quelques minutes dans ton lit pour t'étirer et prendre le temps de te réveiller avant de te lever et d'entamer la journée par un petit déjeuner équilibré !*

*Le riz « en croquettes » est cuisiné avec du jus de volaille, du persil et de l'emmental râpé.*

*Les chipolatas sont des saucisses destinées à être grillées. En général, les chipolatas sont à base de porc. L'assaisonnement peut contenir notamment du thym, de la sauge ou de la noix de muscade. Ce sont les saucisses typiquement utilisées (avec les merguez) pour un barbecue. Les chipolatas sont produites dans différentes régions d'Europe mais sont réputées pour être françaises.*

*Produit d'automne *