



Lundi

Céleri rémoulade ❄️
Tranche de paleron au jus
Semoule de blé
Gouda
Compote de pommes

Mardi

Tarte au fromage
Œufs cocotte à la crème
Chou fleur vapeur ❄️
Fromage blanc
Fruit ❄️

Mercredi

Jeudi

Salade verte alsacienne
Escalope de dinde citron
ciboulette
Ratatouille niçoise
Tartare nature
Tarte au chocolat

Vendredi

Macédoine mayonnaise ❄️
Tronçon de colin sauce
trouvillaise
Spaghettis au beurre
Savaron ❄️
Fruit BIO

L'info de Steeby

● Produits laitiers ● Fruits & légumes ● Viandes Poissons Œufs ● Féculents ● Produits sucrés



La diversité est la clé de l'équilibre alimentaire. En pleine croissance, les enfants doivent manger varié. C'est important pour leur santé mais également pour leur permettre d'être curieux et ouverts, voire de devenir des fins gourmets. En semaine, demandez-leur ce qu'ils ont mangé à la cantine et proposez-leur un dîner différent.

Conseil + : l'équilibre alimentaire se fait sur une semaine et non sur une journée. Pas de panique donc si, durant un jour ou deux, ses repas sont déstructurés. Votre enfant a encore cinq à six jours pour se rattraper !

- Salade alsacienne : salade verte, cervelas, œufs durs.
- Sauce trouvillaise : base crème, fumet de poisson, crevettes, moules.



Produits d'hiver

Rejoignez-nous sur facebook !


