

# AU MENU DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 MAI 2024

## La recette de Marion

### Ingrédients

- 2 carottes
- 2 petites betteraves crues
- 2 c à s jus de citron
- 2 c à s huile d'olive
- 2 branches menthe fraîche
- Sel, poivre

### Salade de carotte et betterave à la menthe

Pelez les carottes et les betteraves.

Passez-les à la mandoline pour réaliser des lanières.

Dans un bol, mélangez le jus de citron avec du sel et du poivre.

Ajoutez l'huile d'olive tout en mélangeant puis effeuillez la menthe. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients.

Versez dans 2 bols et agrémentez de feuilles de menthe.



Tous les plats sont concoctés par notre diététicienne (sous réserve des cours et des livraisons)

## LUNDI

MENU  
VÉGÉTARIEN

Lasagnes de légumes

Fromage de chèvre

Compote pomme fraise  
Madeleine

## MARDI

Carottes BIO vinaigrette

Boulettes de bœuf\*\*  
sauce tomate

SV : Boulettes soja  
tomate basilic  
sauce tomate

Semoule

Yaourt aromatisé aux fruits

## JEUDI

FÉRIÉ

## VENDREDI

PONT

# BON APPÉTIT !



**PAIN BIO SERVI À TOUS LES REPAS !**

\*Origine viande française SV = sans viande \*\*Voir affichage



Reims.fr



