



Menu des Couleurs

du 23 au 29 décembre 2024



Lundi

Menu Toulousain

Pamplemousse
Cassoulet tradition
et sa charcuterie française

Petit suisse nature BIO

Alternatif : Pavé végétal, Haricots blancs à la tomate

Mardi

Taboulé BIO

Cordon bleu viande française
Ratatouille
Fruit

Alternatif : Pané au gouda

Jeudi

Salade de chou kouki
Boulettes de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ au poivre

Riz BIO

Yaourt

Alternatif : Blanquette de légumes



Vendredi

Menu Oriental

Crêpe au fromage
Tajine d'agneau français
et ses légumes

Fruit

Alternatif : Semoule aux pois chiches



Bon Appétit !

Que vas-tu mettre au
pied du sapin pour le
père Noël ?

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Idees : verre de lait, café, chocolat chaud ou vin pour la boisson, accompagnés de mandarines, gâteaux, pain d'épices, chocolat, etc.
Et pour les rennes, des pommes ou des carottes !

Menu des Couleurs

du 30 déc. au 5 janvier 2025

Lundi

Menu Alternatif

Macédoine

Sauté de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à la basquaise

Pommes noisettes

Petit suisse nature BIO

Alternatif : Lentilles à la basquaise

Mardi

Salade de pépinettes

Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus

Gratin de **courgettes BIO** ⁽³⁸⁾

Fruit

Alternatif : Boulettes de blé

Jeudi

Salade verte

Lasagnes à la bolognaise

viande française

Fromage

Alternatif : Lasagnes de légumes

Vendredi

Menu Chamois beige

Haricots beurre en salade

Emincé de volaille **française** aux aïrelles

Crozets BIO à l'ail ⁽⁷³⁾

Pomme label HVE ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes au sarrasin & lentilles

Bon Appétit !

Quel est mon régime
alimentaire ?

Un indice : je suis herbivore.



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Durant tout l'hiver, il consomme principalement des mousses et des lichens ainsi que de l'écorce de feuillus ou de conifères. Mais passée la saison difficile, il ne consomme jamais ces aliments qu'il remplace par de tendres repousses de sorbier, d'aulnes ou de myrtilles.

VENDREDI
3 janvier
2025

Longévité
20 ans

Taille
1m30

Poids
60 kg

CHAMOIS

BEIGE

CHAMOIS

BEIGE

CHAMOIS

BEIGE

CHAMOIS

BEIGE

Le chamois peut gravir un dénivelé de 1000 m en 15 minutes quand il faudrait 4h à un humain.

Il vit à 400 m et jusqu'à 3.500m d'altitude, dans les montagnes des Alpes, des Vosges, du Jura et du Massif central où les hivers peuvent être rudes.

C'est un animal très joueur qui peut s'amuser à glisser sur le ventre pour dévaler les pentes enneigées.

QUEL EST MON RÉGIME ALIMENTAIRE ?

C'est avec 32 dents, que le chamois se nourrit d'herbes en tous genres qu'il rumine allègrement à la première occasion.

Le changement d'écosystème comme les coupes claires des forêts le perturbe pour trouver sa nourriture. Le pastoralisme et les maladies issues des troupeaux contaminent les chamois.

Chassable
depuis
1987