

## Le sais-tu ?

Il existe **deux catégories de radis**, les petits radis roses et les gros radis noirs tous deux sont consommés le plus souvent crus, en hors-d'œuvre, salade ou à la croque-au-sel pour les roses.

Le radis noir n'est arrivé en France qu'au XVI<sup>ème</sup> siècle : il ne sera consommé que 200 ans plus tard !

Le petit radis rouge, tout rond, n'a fait son apparition qu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Les petits radis roses ne s'épluchent pas, on se contente d'ôter la racine et de couper les fanes à 1 ou 2 cm. Ils peuvent se consommer cuits comme les navets et les fanes font aussi de délicieux potages.



## Menu de Avril 2022



vendredi 1<sup>er</sup>

charcuterie salami cornichon  
poisson sauce aurore  
gratin de choux fleur  
duo de fromages  
poisson d'avril



lundi 4

radis salade avocats  
cuisse de poulet  
mojettes de Vendée  
part de brie  
fruits cuits



mardi 5

macédoine mayonnaise dés de fromage  
boulette de boeuf  
haricots verts  
comté portion  
pomme



jeudi 7

tomates ensoleillées  
poisson sauce aurore cubes de  
pommes de terre  
entremet caramel  
maison



vendredi 8

poireaux vinaigrette  
cordon bleu  
lentilles vertes  
kiri crème  
fraises au sucre



lundi 11

tranche de pâté  
blanc de volaille  
brocolis à la crème  
comté  
demi poire



mardi 12

betteraves crues échalotes  
rôti de porc  
pâtes colorées  
yaourt aromatisé



jeudi 14

batavia orange avocats  
navarin d'agneau  
semoule dorée  
choix de fromages  
compote



vendredi 15

menu végétal  
champignons à la grecque  
poisson au four  
carotte Vichy  
tarte aux pommes



## LÉGENDE

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Plat protidique

Féculent

Produit laitier

Produit lipidique



Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.

