

## Le sais-tu ?

La **rhubarbe**  
Originaire d'Asie, elle fait son apparition en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle. Connue pour son goût acidulé, rarement consommée crue, on savoure uniquement sa tige.

**Une plante atypique**  
Dans la rhubarbe, on ne mange que la tige, ses feuilles sont toxiques.

En confiture, en tarte..., majoritairement consommée cuite, la rhubarbe offre une chair fondante et acidulée. On peut facilement l'utiliser comme légume, pour accompagner des viandes blanches ou des poissons. Si l'on souhaite la consommer crue, il faut l'avoir fait macérer dans du sucre auparavant.

### Comment la choisir ?

Pour bien la choisir, préférez des bâtons rouges-rosés, avec des nuances de vert, signe de maturité.

## LÉGENDE

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Plat protidique

Féculent

Produit laitier

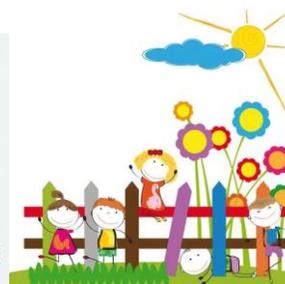
Produit lipidique



## Menu d'avril 2025



lundi 31 mars	mardi 1 <sup>er</sup>	jeudi 3	vendredi 4
concombres vinaigrés palette du diable pommes de terre entremet vanille maison	betteraves crues poisson selon arrivage haricots verts et beurre mini camembert cornuelle	rillettes du Mans boulettes de bœuf lentilles vertes brie kiwi	duo de choux wings de poulet légumes oubliés liégeois pomme abricot
lundi 7	mardi 8	jeudi 10	vendredi 11
macédoine de légumes lasagnes à la bolognaise fromage à tartiner ail et fines herbes pomme	carottes radis et avocat cuisse de pintade gratin de chou fleur et brocolis comté banane	salade verte duo fromages saucisse de Toulouse petits pois yaourt nature sucré	céleri rémoulade colin d'Alaska meunière légumes verts crème dessert au chocolat
lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
chou rouge et pommes paupiette de veau carottes sautées fromage blanc confiture	friand au fromage sauté de porc blé fromage à pâte cuite fruit de saison	concombres à la crème escalope de poulet gratin de courgettes fromages variés poire	<u>menu végétarien</u> méli mélo de crudités pépites de blé farfalles petits suisses aromatisés chocolat de Pâques



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