

Semaine 12



Lundi

Repas biologique



MENU

Emincé de poulet bio à la moutarde



Haricots verts bio persillés



Vache qui rit bio



Fruit bio



Mardi

Dos de colin pané



Purée de brocolis



Saint-Nectaire



Pêche au sirop

Mercredi



Jeudi

Carottes râpées

Gratin de pommes de terre aux dès de jambon et au fromage à raclette*

Flan vanille nappé caramel



Vendredi

Repas végétarien

Pizza au camembert



Papillote de poisson

Epinards à la crème



Fruit

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Lundi : Hoki à la crème
- Jeudi : Colin en papillote + gratin de pommes de terre à la raclette

Repas sans porc :

- Jeudi : Gratin de pommes de terre aux dès de poulet à la raclette

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique



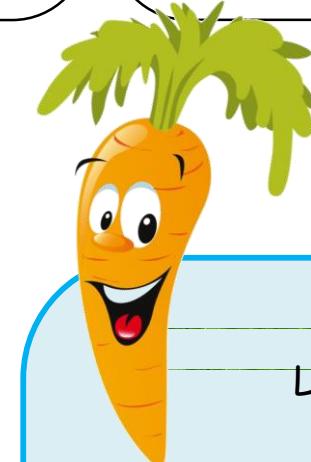
Produit de saison



Produit local



Dessert du chef



« Charlotte, le carotte » t'informe :

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.

Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?

Car autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.

C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement tête qui peut le rendre, soudainement, obéissant et...aimable.

Mais la carotte possède bien d'autres vertus et nous en fait voir de toutes les couleurs !

Blanche, violette, jaune, rouge...

la carotte n'a pas toujours été orange, et les goûts changent selon les couleurs.

Plus la couleur de la carotte est foncée, plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes

Légume : Chou-fleur

