

Semaine 04



Lundi

Repas végétarien

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Vendredi

Les groupes d'aliments

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Salade de pois-chiche bio

Pizza à la raclette

Haricots beurre

Suisse sucré

Fruit

Salade de riz provençale

Pesca meunière

Brocolis à la crème

Gouda

Fruit



Salade verte bio

Bolognaise de bœuf bio

Macaroni bio

Chanteneige bio

Flan nappé caramel bio

Céleri sauce bulgare

Jambon Grill*

Purée de patates douces

Pointe de Brie (coupe)

Purée de fruits du chef

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

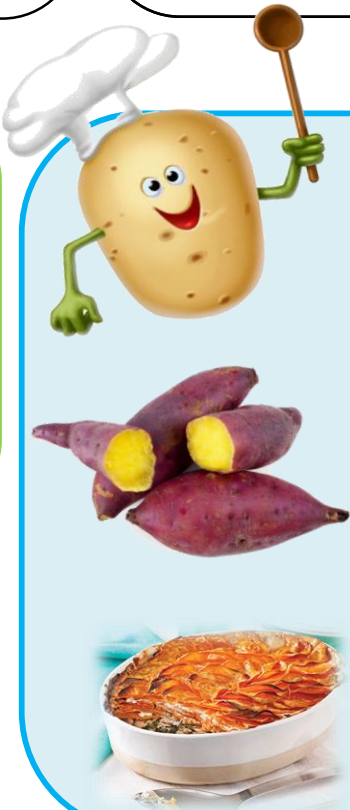
Repas de substitution :

- Jeudi : Lasagne de saumon
- Vendredi : Omelette

Repas sans porc :

- Vendredi : Jambon de poulet

Présence de porc signalée par *



« **Bérangère, la pomme de terre** » te présente :

Vendredi, de la patate douce !
Ramenée par Christophe Colomb en Europe, la patate douce se cultive dans les régions tropicales. Très appréciée dans la cuisine créole, cette tubercule à la chair blanche, jaune ou orangée, se cuisine aussi facilement que la pomme de terre. Délicatement sucrée, la patate douce peut être préparée de l'entrée au dessert : tarte, gratin, purée, gâteaux, muffins...
Miam miam !



Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**

Légume : **Épinards à la crème**

Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.