

Semaine 25

Lundi

Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas bio végétarien


Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade de blé provençal

Filet de colin à la crème d'aneth

 **Epinards à la crème**

Bûche au lait mélangé (chèvre et vache)

Compote de fruits

 **Trio de crudités**

Hachis Parmentier de bœuf



Vache Picon

Mousse au chocolat


 **Carottes râpées**

Mignonettes d'agneau sauce Raz el hanout

Blé aux petits légumes

Yaourt sucré


Fruit 


 **Salade de tomates bio**

Dahl de lentilles bio

Riz bio

Vache qui rit bio


Fruit bio 

 **Courgettes râpées**

Poulet basquaise

Semoule

Camembert

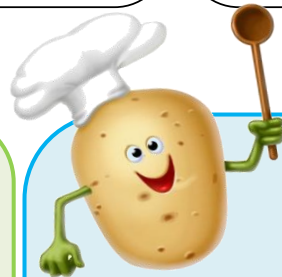
Pastèque 

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons œufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Brandade de poisson
Mercredi : Cubes de poisson blanc sauce Raz el hanout
Vendredi : Colin à la basquaise

Présence de porc signalée par *



« Bérangère, la pomme de terre » t'informe :

Mardi, du Hachis Parmentier. Humm !!!
Sais-tu d'où viens le nom de ce plat composé de purée de pommes de terre et de viande hachée ?
Du Monsieur qui a fait découvrir la pomme de terre aux français : Antoine Parmentier.
Aujourd'hui, on aime tellement la pomme de terre qu'on en mange jusqu'à 40 kg par personne et par an !
La pomme de terre est née en Amérique du Sud sous le nom de « papa ».
En France on l'appelle aussi « patate ».
Ça se ressemble, non ?




Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
Légume : Haricots verts

Choix du lundi

Poisson pané

 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France

