



Semaine 38

**Lundi**  
 Repas biologique

**Mardi**  
 Repas végétarien

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

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

**Persillade de pommes de terre bio**

**Colombo de volaille bio**

**Carottes sautées bio**

**Chanteneige bio**

**Suisse aux fruits bio**

**Œufs durs mayonnaise**

**Pizza au fromage**

**Salade verte**

**Yaourt sucré**

**Fruit**

**Radis beurre**

**Steak de veau à la crème**

**Jardinière de légumes**

**Fromage blanc aromatisé**

**Muffin nature aux pépites de chocolat**

**Salade de tomates**

**Chipolatas\***

**Petits pois**

**Tomme blanche**

**Fruit**

**Melon jaune**

**Hoki à la provençale**

**Torsettes**

**Pointe de brie**

**Compote de fruits**

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

Repas sans viande :

Lundi : Poisson Colombo  
 Mercredi : Nuggets de poisson  
 Jeudi : Omelette

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Jeudi : Saucisses de volaille

« Charlotte, la 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 têtu 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 : **Pomelo**  
 Légume : **Purée de brocolis**

Choix du vendredi  
 Poisson pané

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
 - Boeuf : France

