

Semaine 33



Lundi

Pays - Bas que



MENU

Carottes râpées

Sauté de poulet
sauce catalane

Riz à la basquaise

Mousse au chocolat



Mardi

Repas biologique

Steak de bœuf bio
sauce barbecue

Haricots verts bio

Camembert bio

Fruit bio



Mercredi

Repas végétarien

Tortellonis ricotta
épinards bio

Yaourt sucré

Fruit

Jeudi

Salade de pâtes
au thon

Tartare nature

Purée de pomme

Vendredi



Les groupes
d'aliments

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit circuit court
- Dessert du chef
- Pêche responsable
- Viandes Françaises
- Appellation d'origine Protégée
- Indication d'origine Protégée
- Régions ultrapériphériques
- Certificat environnemental
- Issu du commerce équitable



Le Pays Basque, territoire de tradition et
de culture ,
est situé au sud-ouest de la France.
Entre les plages de l'Océan et les montagnes des Pyrénées,
les paysages ne manquent pas de diversité !
Très riche en produits et spécialités culinaires
(Fromage Ossau Iraty, piment d'Espelette,
jambon de Bayonne, poulet basquaise, riz à la gachucha,...),
cette région fait le bonheur des gourmands !



Choix de la semaine

Entrée : Concombres à la crème

Repas de substitution :

- Lundi : Calamars à la romaine
- Mardi : Boulettes de pois chiches

Présence de porc signalée par *