

Semaine 08

Lundi

Mardi



Mercredi

Repas végétarien

Jeudi



Vendredi

Repas biologique

Les groupes d'aliments



MENU

Salade pastourelle
aux dés d'emmental

Haut de cuisse de poulet
sauce forestière

Petit-pois

Fruit

Filet de colin
sauce aurore

Purée de potiron

Yaourt sucré

Fruit

Omelette

Brunoise de légumes

Pont l'Évêque
(coupe)

Fruit

Duo de crudités

Rôti de porc*
sauce charcutière

Pommes de terre

Suisse aux fruits

Salade verte bio

Couscous
de bœuf bio

Semoule complète bio

Purée de fruits bio

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Féculeux

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Escalope panée végétale
- Jeudi : Quenelles sauce charcutière
- Vendredi : Couscous de la mer

Repas sans porc :

- Jeudi : Rôti de dinde sauce charcutière

Présence de porc signalée par *

« Philippon, le potiron », t'informe :

Le potiron est un légume de la famille des cucurbitacées. De 1 à 5kg, il présente une écorce de couleur rouge brique, rose ou encore orangé.

Sa chair jaune et farineuse a la saveur de la châtaigne.

Symbole d'automne, ce légume est originaire d'Amérique du Sud.

Ses couleurs, sa forme et ses saveurs se marient à merveille avec tous les plats, et les enfants l'adorent !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef

