

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

Mélange coleslaw

Sauté de veau sauce provençale

Semoule

Fromage blanc aux fruits

Chou au chocolat

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 :

- Mercredi : Tomates farcies veggie
- 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.