






Semaine 38

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

 **Lundi**
Repas biologique

- Persillade de pommes de terre bio**
- Colombo de volaille bio**
-  **Carottes sautées bio**
- Chanteneige bio**
- Suisse aux fruits bio**

 **Mardi**
Repas végétarien

- Salade pastourelle**
- Omelette**
- Haricots verts**
- Yaourt sucré**
-  **Poire**



 **Jeudi**
Repas biologique

-  **Salade de tomates bio**
- Chipolatas bio***
- Petits pois bio**
- Tomme de Pays bio**
-  **Raisins bio**

Vendredi

-  **Melon jaune**
- Hoki à la provençale**
- Torsettes**
- Pointe de brie (à la coupe)**
- Compote de fruits**

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

Lundi : Poisson Colombo
Jeudi : Omelette

Repas sans porc :


Présence de porc signalée par *

Jeudi : Saucisses de volaille



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.



 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

