



Semaine 45

Lundi Repas biologique

Mardi Repas biologique

Jeudi Repas végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de blé bio

Sauté de porc bio au piment doux*

Carottes sautées bio

Gouda bio

Crème vanille caramel bio

Salade verte bio

Mignonettes de bœuf bio aux 4 épices

Purée de pommes de terre bio

Chanteneige bio

Compote de fruits bio



Carottes râpées

Pennes à la bolognaise de lentilles

Pointe de brie à la coupe

Salade de fruits

Crêpe au fromage

Poisson pané

Haricots beurre

Suisse aromatisé

Pomme



Repas sans viande :
Lundi : Colin au piment doux
Mardi : Papillote de poisson

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Mardi : Rôti de dinde au piment

La culture du piment est très ancienne, on le pense originaire du Brésil. Ce fut l'une des premières plantes à être cultivées en Amérique du Sud, il y a 7000 ans !

On utilisait les piments pour leur propriétés médicinales, comme condiment ou comme légume.

Aujourd'hui le piment a su trouver sa place dans la gastronomie internationale et est devenu l'épice la plus cuisinée au monde !

Utilisé sur les viandes, les poissons, pâtes, charcuteries, fromages..., le piment relève la saveur de différents plats culinaires. Il est utilisé depuis plusieurs siècles

Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : France

