

Semaine 04



Lundi

Repas biologique

Mardi



Jeudi

Repas bio végétarien

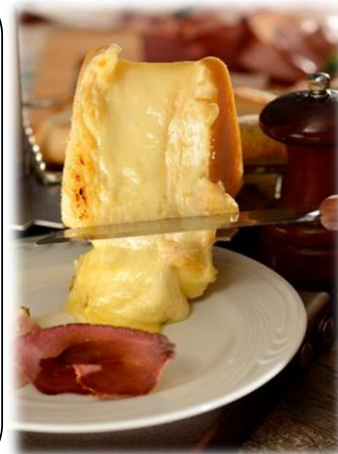
Vendredi

Les groupes d'aliments

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

- Salade de blé bio au basilic
- Emincé de volaille bio forestière
- Poêlée de légumes bio
- Camembert bio
- Crème chocolat bio

- Crêpe au fromage
- Beignets de calamars à la romaine
- Haricots verts
- Yaourt aromatisé
- Rocher coco chocolat



- Chou-blanc bio rémoulade
- Curry de légumes bio
- Semoule bio aux raisins
- Pointe de brie bio
- Clémentines bio

- Salade verte
- Raclette*
- Fromage à raclette
- Banane

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

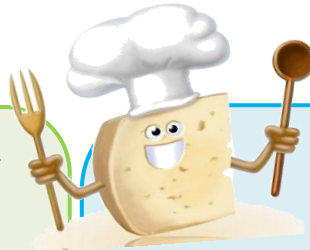
Repas sans viande :

Lundi : Quenelles forestière
Vendredi : Colin à la crème

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Vendredi : Raclette à la volaille



Plat phare de l'hiver, la raclette se partage entre amis, en famille, après une journée de ski ou de travail. Au moyen âge, les bergers suisses faisaient fondre une demi-meule de fromage au feu de cheminée puis "raclaient" le fromage coulant sur les pommes de terre.

On parlait alors de "fromage rôti". Ce n'est qu'au XXème siècle que le mot "raclette" fit son apparition, grâce à la raclette de Savoie, un fromage élaboré dans le but d'obtenir un fondant idéal et onctueux. Dans les années 1970, l'appareil à raclette équipé de petits poêlons fût inventé !



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines - Boeuf : France

