

Semaine 11

Lundi

Mardi

Jeudi Repas biologique

Vendredi Repas bio végétarien

Les groupes d'aliments

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

- Salade de pois chiches
- Cordon bleu
- Ratatouille à l'huile d'olive
- Bûche au lait mélangé (chèvre et vache) à la coupe
- Crème dessert au chocolat

- Trio de crudités
- Filet de Hoki à la fondue de poireaux
- Purée de carottes
- Fromage blanc aromatisé
- Muffin pépites de chocolat



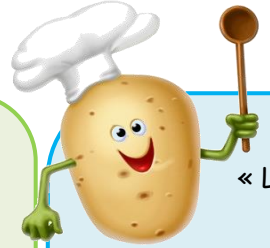
- Macédoine de légumes bio mayonnaise
- Sauté de porc bio*
- Gratin Dauphinois bio
- Chanteneige bio
- Banane bio

- Salade verte bio
- Lentilles bio à l'indienne
- Riz bio
- Tome de Pays bio
- Orange bio

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

Repas sans viande :
Lundi : Poisson pané
Jeudi : Dos de colin à la crème

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Jeudi : Jambon de poulet



« Le gratin dauphinois » ou « pommes de terre à la daupinoise », plat incontournable de la gastronomie française, d'origine dauphinoise, région du Sud-Est de la France. Il se compose de pommes de terre, de lait et de fromage gratiné. Généreux, savoureux et gourmand, il est parfait pour toutes les occasions. Simple et rapide à préparer, c'est une recette qui fait plaisir à tous les gourmands ! Ce jeudi, tu vas te régaler avec cette recette hivernale.



Origine de nos viandes bovines - Boeuf : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

