



Semaine 26



Lundi

Repas bio végétarien

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pois chiches bio

Omelette bio

Ratatouille bio à l'huile d'olive

Yaourt brassé banane bio

Madeleine bio



Mardi

Repas biologique

Salade verte bio

Sauté de porc bio au miel*

Pommes de terre bio

Chanteneige bio

Pêche bio



Mercredi

Jeudi

Melon

Thon à la Sicilienne

Torsettes

Fromy

Glace

Vendredi
Repas froid

Tomate croûtesel

Rosette* +beurre

Chips

Yaourt à boire à la fraise

Cookie tout chocolat

Les groupes d'aliments



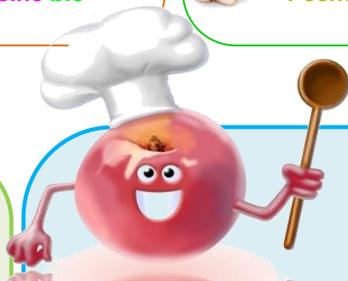
Repas sans viande :

Mardi : Colin au miel
Vendredi : Surimi mayonnaise

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mardi : Rôti de dinde au miel
Vendredi : Surimi mayonnaise



Sucrée et très désaltérante, la pêche fait le régal des gourmands



et est le 7e fruit le plus consommé en France !

Sa peau lisse et duveteuse prend différentes couleurs, du blanc au jaune, en passant par l'orange ou le rose.

Il existe plusieurs variétés de pêches classées en trois grandes familles :

pêches jaunes, pêches blanche ou pêches de vigne.

Ce fruit se consomme nature, mais s'accorde aussi très bien avec des plats salés ou en desserts.

Connais-tu l'arbre à pêche ? C'est le pêcher.

Il ne produit des fruits que pendant 10 jours.

Profites en, de juin à fin août c'est la pleine saison !



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

