



Les groupes d'aliments

Semaine 06



Lundi

Repas biologique

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Vendredi

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

- Salade de lentilles bio
- Omelette bio
- Ratatouille bio à l'huile d'olive
- Yaourt aromatisé bio
- Cake aux pépites de chocolat bio

- Salade de blé
- Rôti de dinde à l'orange
- Courgettes à la crème
- Pointe de brie (coupe)
- Crème dessert chocolat



- Chou rouge bio en salade
- Sauté de porc* bio à la moutarde
- Coquillettes bio
- Vache qui rit bio
- Orange bio

- Carottes râpées
- Filet de merlu sauce Normande
- Riz
- Yaourt sucré
- Tarte chocolat

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

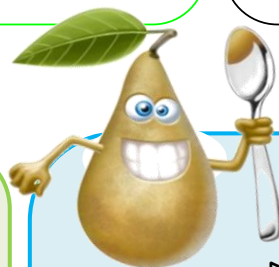
Repas sans viande :

Mardi : Hoki à l'orange
Jeudi : Colin à la moutarde

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Jeudi : Rôti de dinde à la moutarde



Arrivée en France au XVIème siècle, la poire s'est rapidement imposée dans tout le pays. Disponible toute l'année, il en existe plus de 2000 variétés. En France, la production se concentre sur une dizaine seulement, distinguées en poires d'automne-hiver et poires d'été. La poire d'automne-hiver par excellence est la Conférence, la variété la plus produite en Europe. Dès le début du mois de juillet, on trouve sur les étals des marchés les poires Williams et Guyot. La poire se prête à de nombreuses préparations, salées ou sucrées.



Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

