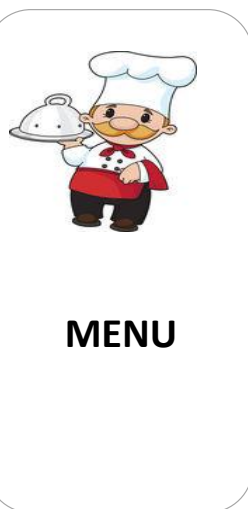


Semaine 43



Lundi

Repas biologique



- Céleri bio rémoulade
- Emincé de poulet bio sauce tandoori
- Riz bio
- Yaourt vanille bio

Mardi

- Salade de pommes de terre mayonnaise
- Colin pané
- Chou-fleur béchamel
- Fruit

Mercredi

- Steak de veau sauce barbecue
- Haricots plats
- Tartare nature
- Fruit

Jeudi

- Carottes râpées
- Gratin de coquillettes aux dés de jambon*
- Yaourt sucré

Vendredi

- Omelette
- Purée de brocolis
- Samos
- Raisins

Les groupes d'aliments



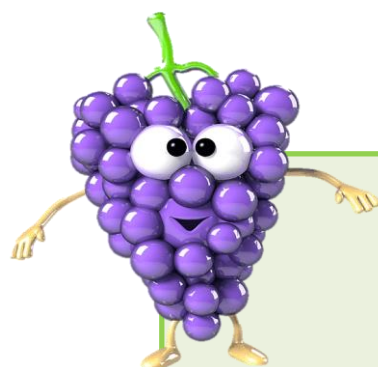
Repas de substitution :

- Lundi : Colin sauce tandoori
- Mercredi : Aiguillettes de saumon meunière
- Jeudi : Quenelle sauce crème et gratin de coquillettes

Repas sans porc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes aux dés de jambon de volaille

Présence de porc signalée par *



« **Pépino, le raisin rigolo** » te propose :

Ce vendredi, du raisin. Humm !!!
Blanc ou rouge, le raisin est un fruit au goût sucré, très riche en vitamines, bonnes pour ton cœur.
Regarde, il pousse sur des ceps de vigne.
Attention à ne pas confondre avec les cèpes, des champignons délicieux !
Sais-tu que le raisin est le deuxième fruit le plus cultivé au monde après les agrumes ?

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Epinards à la crème

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

