








Semaine 15

**Lundi**  
Repas biologique

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

Salade de blé au basilic

Emincé de volaille à l'ancienne

Haricots verts 

Edam

Crème dessert au chocolat


**Mardi**

Trio de crudités

Rôti de dinde cacciatore

Pommes de terre de légumes rostiés

Rondelé au sel de Camargue

 Fruit

**Mercredi**

Salade verte iceberg

Saucisses de Strasbourg\*

Coquillettes à l'emmental

St Paulin


Compote pomme-banane

**Jeudi**

 Carottes râpées

 Couscous de bœuf

Bûche de chèvre

Fruit 

**Vendredi**

Crêpe au fromage

Filet de poisson poêlé au beurre

Epinards à la crème 

Yaourt yoko à la framboise 

Moelleux au citron

Les groupes d'aliments

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Repas sans viande :

Lundi : Quenelles à l'ancienne  
Mardi : Hoki cacciatore  
Mercredi : Calamars à la romaine  
Jeudi : Couscous de la mer

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi : Saucisses de volaille



« Française, la framboise » t'informe :

Vendredi, un yaourt à la framboise !  
Originnaire des zones montagneuses d'Europe occidentale, le framboisier existe toujours à l'état sauvage, en particulier dans les Alpes, les monts d'Auvergne et les Vosges. La framboise est une baie charnue mais très fragile. Si les framboises rouges sont les plus fréquentes, il en existe aussi des jaunes, oranges, ambrées, noires ou blanches. Cuisinée ou dégustée nature, la framboise possède une saveur parfumée et suave. Miam miam !



Choix de la semaine

Entrée : Salade de tomates  
Légume : Purée de céleri

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France  
- Veau : France

