



Semaine 18

**Bio** **Lundi**  
**Repas biologique**

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

- Betteraves à la ciboulette
- Omelette
- Petits pois à la française\*
- Yaourt brassé à la fraise
- Biscuit au chocolat



- Salade de blé tex mex
- Moussaka de bœuf
- Yaourt sucré
- Croissant à l'abricot

- Trio de crudités
- Gratin de poisson aux fruits de mer
- Coquillettes à l'emmental
- Samos
- Fruit

- Mélange coleslaw
- Pilon de poulet
- Riz à la gachucha\*
- Pointe de brie
- Glace

Les groupes d'aliments

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

Repas sans viande :

- Lundi : Petits pois sans porc
- Mercredi : Moussaka de la mer
- Vendredi : Nuggets de poisson

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

- Lundi : Petits pois sans porc
- Jeudi : Rôti de dinde à la dijonnaise
- Vendredi : Riz sans porc



« Wallace, le cône de glace » t'informe :

Sais-tu que ce sont les chinois qui ont créé le sorbet il y a plus de 2000 ans ? Ils mélangeaient des jus de fruits dans des récipients qu'ils refroidissaient avec de la neige. Les italiens dégustaient également cette douceur à l'époque de l'empereur Néron. Ce dernier mangeait des sorbets à base de fruits écrasés dans du miel et mélangés à de la neige qu'il se faisait livrer à Rome depuis les Alpes. Au XVème siècle, les italiens ajoutèrent de la crème au sorbet et inventèrent ainsi la crème glacée !



Choix de la semaine

- Entrée : Salade de pois chiches
- Légume : Salsifis à la tomate

Choix du jeudi

- Poisson pané

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : France

