

Semaine 04



**Lundi**

*Repas végétarien*

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pois-chiche  
bio

Pizza à la raclette

Haricots beurre

Suisse sucré

Fruit

**Mardi**

Salade de riz provençale

Pesca meunière

Brocolis à la crème

Gouda

Fruit

**Mercredi**

Mélange coleslaw

Sauté de veau  
sauce provençale

Semoule

Fromage blanc aux fruits

Chou au chocolat



**Jeudi**

*Repas biologique*

Salade verte bio

Bolognaise de  
bœuf bio

Macaroni bio

Chanteneige bio

Flan nappé caramel bio

**Vendredi**

Céleri sauce bulgare

Jambon Grill\*

Purée de patates douces

Pointe de Brie (coupe)

Purée de fruits  
du chef

Les groupes  
d'aliments

Fruits et  
légumes

Viandes,  
poissons  
œufs

Féculents

Matières  
grasses

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés

### Repas de substitution :

- Mercredi : Tomates farcies veggie
- Jeudi : Lasagne de saumon
- Vendredi : Omelette

### Repas sans porc :

- Vendredi : Jambon de poulet

Présence de porc signalée par \*

### Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef

### « Bérangère, la pomme de terre » te présente :

Vendredi, de la patate douce !  
Ramenée par Christophe Colomb en Europe,  
la patate douce se cultive dans les régions tropicales.  
Très appréciée dans la cuisine créole,  
cette tubercule à la chair blanche, jaune ou orangée,  
se cuisine aussi facilement que la pomme de terre.  
Délicatement sucrée, la patate douce  
peut être préparée de l'entrée au dessert :  
tarte, gratin, purée, gâteaux, muffins...  
Miam miam !

### Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Épinards à la crème

