



Semaine 42

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les
groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Saucisson*

Poulet aux olives

Poêlée de légumes

Bleu

Madeleine bio

Salade verte

Rôti de dinde froid
mayonnaise

Frites

Coulommiers

Fruit

Macédoine de légumes
mayonnaise

Mignonettes de bœuf
sauce tomate

Torsettes
aux légumes du soleil

Gouda

Compote
pomme-fraise

Haricots verts
en salade

Nuggets
de poisson

Purée
de carottes

Velouté fruits

Rocher coco
nappé chocolat

Pizza au fromage

Jambon blanc*

Gratin
de courgettes

Fromy

Fruit

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Charlotte, le carotte » t'informe :

La carotte est le deuxième légume le plus consommé en France.
Sais-tu pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?
Car autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.
C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu
qui peut le rendre, soudainement, obéissant et...aimable.
Mais la carotte possède bien d'autres vertus
et nous en fait voir de toutes les couleurs !
Blanche, violette, jaune, rouge...
la carotte n'a pas toujours été orange,
et les goûts changent selon les couleurs.
Plus la couleur de la carotte est foncée,
plus ses propriétés nutritives sont intéressantes.



Présence de porc signalée par *

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Bœuf : France

