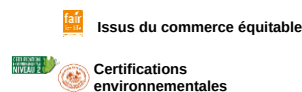
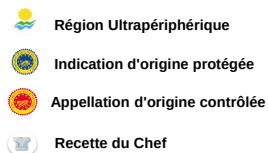
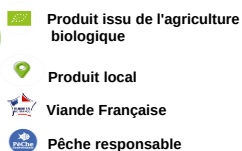




S48	Lundi	Mardi Repas biologique	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée 	Tarte butternut comté	-	Radis et beurre	Salade coleslaw	-
Plat Principal 	Sauté de dinde sauce aux champignons	Sauté de bœuf bio sauce mironton	Saucisse de Francfort*	Chili sin carne	Dos de colin pané
Légume/Féculent 	Haricots verts	Carottes persillées bio	Coquillettes emmental râpé	Riz bio	Purée de potiron
Produit laitier 	-	Chanteneige bio	-	Yaourt fermier abricot	Edam
Dessert 	Fruit	Fruit bio	Crème vanille	-	Purée de fruits du chef

Légende



* Présence de porc

Repas sans viande :

- Lundi : Tomates farcies veggies
- Mardi : Boulettes de pois chiches
- Mercredi : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sans porc :

- Mercredi : Gratin de coquillettes

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Gratin de Brocolis



Le savais-tu ?

Le Potiron

Le potiron est un légume de la famille des cucurbitacées. De 1 à 5kg, il présente une écorce de couleur rouge brique, rose ou encore orangé. Sa chair, jaune et farineuse, a la saveur de la châtaigne. Symbole d'automne, ce légume est originaire d'Amérique du Sud. Ses couleurs, sa forme et ses saveurs se marient à merveille avec tous les plats, et les enfants l'adorent !



Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés