

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 08

Lundi



Mardi

Repas végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Duo de crudités

Steak de veau sauce marengo

Rösti

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Haricots verts en salade

Steak de soja sauce curry

Semoule aux petits légumes

Fromage blanc sucré

Fruit

Carottes râpées

Saucisse de volaille

Haricots blancs sauce tomate

Camembert

Purée de fruits

Salade Iceberg

Tartiflette*



Fruit

Macédoine vinaigrette

Cubes de poisson pané

Epinards à la crème

Emmental

Riz au lait maison

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Colin sauce tomate
Mercredi : Calamars à la romaine
Jeudi : Colin court bouillon / Gratin de pommes de terre

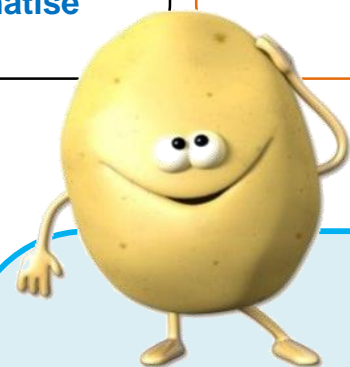
Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Jeudi : Tartiflette au jambon de poulet

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local



« Bérangère, la pomme de terre » te propose :

Jeudi, une tartiflette... Miam !

Cette recette savoyarde s'inspire d'un plat traditionnel appelé "péla" : un gratin de pommes de terre aux oignons et fromage préparé dans une poêle au manche très long. La tartiflette est un des plats phares des restaurants de stations de sports d'hiver. C'est le plat de convivialité, d'authenticité et de terroir de la montagne.

Il existe plusieurs variétés de cette recette : la "croziflette" préparée avec des crozets, la "morbiflette" cuisinée avec du morbier, la "Ch'tiflette" élaborée avec du maroilles.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Courgettes sautées

Origine de nos viandes

- Boeuf : France
- Porc : Union Européenne

