



Semaine 50

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Bio** **Jeudi**  
**Repas biologique**

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Céleri rémoulade** Produit de saison

**Cordon bleu**

**Petits pois à la française\***

**Suisse sucré**

**Brownie**

**Salade verte mélangée**

**Paupiette de veau sauce aux girolles**

**Duo de pommes de terre et butternut** Produit de saison

**Bûche au lait (mélange chèvre et vache)**

**Fruit** Produit de saison

**Carottes râpées** Produit de saison

**Marengo de dinde**

**Semoule aux petits légumes**

**Kiri**

**Fruit** Produit de saison

**Salade pastourrelle**

**Sauté de porc\***

**Gratin de chou-fleur** Produit de saison

**Gouda**

**Fruit** Produit de saison

**Radis beurre**

**Filet de poisson meunière**

**Duo de riz et ratatouille**

**Yaourt au sucre de canne**

**Biscuit nappé chocolat**

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Philippon, le potiron » te fait découvrir :

Mardi, de la courge butternut !  
Appelée courge "noix de beurre" ou "doub beurre", ce légume originaire de la partie centrale des Amériques, fait partie de la famille des cucurbitacées.



Cette courge a la forme d'une bouteille, sa peau dure est beige et sa chair jaune orangée ressemble à celle de la citrouille.

Riche en vitamines, ce légume est un bon allié des journées froides d'hiver.

La courge butternut est appréciée pour le velouté que sa texture fondante permet d'obtenir en cuisine et pour sa saveur beurrée, fine, doucement parfumée.



Miam !

Présence de porc signalée par \*

**Choix de la semaine**  
Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Haricots beurre**

**Origine de nos viandes bovines**  
- Boeuf : France  
- Veau : France

