

Semaine 15

**Lundi**

**Mardi**

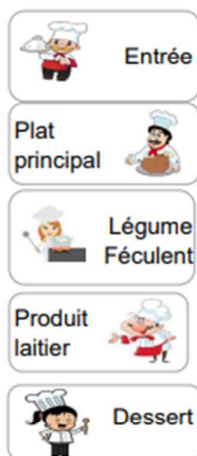


**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

Les groupes d'aliments



**Entrée**  
Taboulé bio

**Plat principal**  
Sauté de porc\* bio à la dijonnaise

**Légume Féculent**  
Purée de légumes verts bio

**Produit laitier**  
Fromage ou laitage

**Dessert**  
Flan vanille nappé caramel bio

**Entrée**  
Salade de riz à la provençale

**Plat principal**  
Nuggets de poulet

**Légume Féculent**  
Poêlée cordiale de légumes

**Produit laitier**  
Fromage ou laitage

**Dessert**  
Purée de fruits

**Entrée**  
Lentilles

**Plat principal**  
Crêpe au fromage

**Légume Féculent**  
Salade verte

**Produit laitier**  
Fromage ou laitage

**Dessert**  
Fruit

**Entrée**  
Chou blanc émincé

**Plat principal**  
Gratin de poisson

**Légume Féculent**  
Penne bio

**Produit laitier**  
Fromage ou laitage

**Dessert**  
Madeleine



**Repas de substitution :**

- Lundi : Croc fromage
- Mardi : Dos de colin pané
- Mercredi : Colin au court bouillon

**Repas sans porc :**

- Lundi : Roti de dinde à la dijonnaise

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



**« Grégoire, le moulin à poivre » épicier te propose :**

De la moutarde dans la sauce à la dijonnaise !

La moutarde est une plante dont on récolte les graines pour fabriquer le condiment que tu connais.

Elle a marqué les plus anciennes cultures méditerranéennes,

Les égyptiens, les grecs et les romains l'utilisaient déjà dans leurs plats.

Parmi les épices et condiments, la moutarde est le 3ème produit le plus consommé dans le monde après le sel et le poivre !

Attention...elle peut parfois te monter au nez...

