

Semaine 45

Lundi
Repas biologique

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Persillade de pommes de terre bio

Nuggets de poulet bio

Purée de potimarron bio

Bûchette de chèvre bio

Fruit bio

Mardi

Taboulé

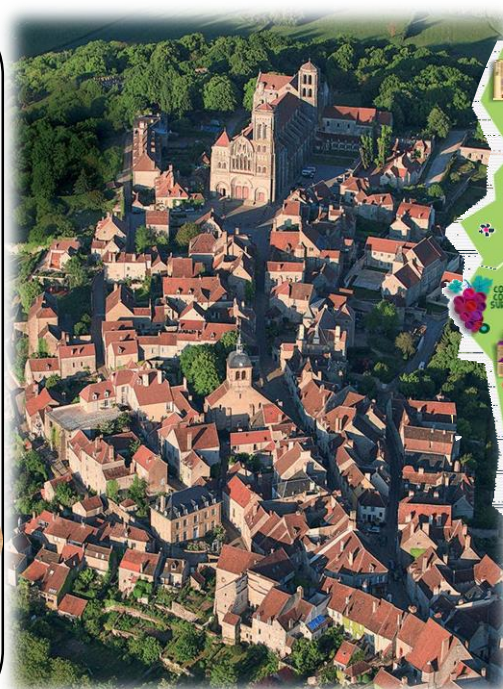
Bœuf Lozère viande Bourguignon

Haricots verts

Yaourt brassé sucré La Vache Occitane

Biscuit sablé chocolat

Mercredi



Jeudi

Férié

LA RÉGION BOURGOGNE-
c'est:



Vendredi
Repas végétarien

Salade verte

Torsettes aux légumes du soleil

Pois chiches

Petit moulé ail et fines herbes

Flan chocolat

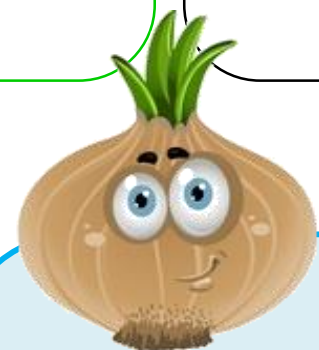
Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Nuggets de poisson
Mardi : Papillote de poisson

Présence de porc signalée par *

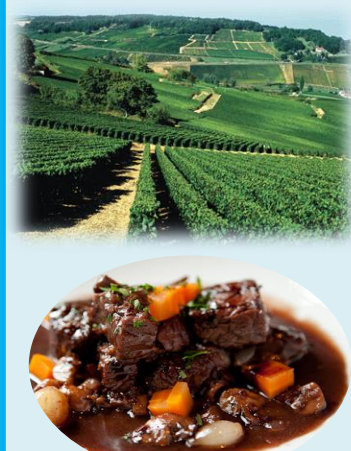


« Jean-Loup, l'oignon doux » t'informe :

Située au centre-est de la France, la Bourgogne compte 4 départements : la Côte-d'Or, l'Yonne, la Saône-et-Loire et la Nièvre.

Entre forêts du Morvan, plaines agricoles, vignobles, bourgades médiévale et patrimoine architectural, les paysages ne manquent pas de diversité !

Très réputée pour sa gastronomie, elle regorge de produits et spécialités culinaires (moutarde, pain d'épices, crème de cassis, gougères, jambon persillé, oeufs en meurette, boeuf bourguignon, de nombreux fromages et de vins exceptionnels) cette région fait le bonheur des gourmands !



Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Carottes sautées

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

