



Semaine 29

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Repas froid

Vendredi

Les groupes d'aliments

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

Salade piémontaise*

Omelette au fromage

Ratatouille à l'huile d'olive

Pointe de brie

Crème dessert au chocolat

Crêpe au fromage

Steak de veau à l'ancienne

Poêlée de légumes

Suisse aux fruits

Fruit

Radis beurre

Gratin de poisson aux fruits de mer

Riz

Cantal

Fruit

Mortadelle*

Salade italienne au thon

Emmental

Fruit

Salade verte mélangée

Couscous de bœuf

Vache qui rit

Pastèque

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



« Léonardo, le champignon cuistot » te fait voyager :

Jeudi, direction l'Italie !

La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés et par une grande diversité régionale.

C'est une cuisine ensoleillée, parfumée et colorée, dont les spécialités sont la charcuterie, le fromage, les pizzas, les glaces et bien entendu, les pâtes !

Pour l'occasion et puisqu'il fait chaud, les chefs t'ont préparé un repas froid,

composé de charcuterie et d'une grosse salade de pâtes !



Repas sans viande :

- Lundi : Salade de pommes de terre
- Mardi : Hoki à l'ancienne
- Jeudi : Oeufs durs mayonnaise
- Vendredi : Couscous de la mer

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

- Lundi : Salade de pommes de terre
- Jeudi : Oeufs durs mayonnaise

Choix de la semaine

- Entrée : **Salade de tomates**
- Légume : **Haricots beurre**

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

