



Semaine 45

Lundi

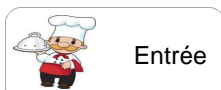
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Salade de lentilles

Filet de poulet
à la forestière

Haricots
verts

Bûche de chèvre

Crème dessert
à la vanille

Produit
de saison

Radis
beurre

Rôti de dinde
au paprika

Gratin Dauphinois

Samos

Produit
de saison
Fruit

Salade verte
iceberg

Cassoulet*



Rondelé nature

Fruit
Produit
de saison

Salade
tunisienne

Couscous
au boeuf

Vache qui rit

Fruit
Produit
de saison

Chou-blanc
en rémoulade

Dos de colin
à la crème d'aneth

Purée
de carottes

Yaourt sucré

Tarte aux pommes

Produit
de saison

Produit
de saison

Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Lundi : Hoki sauce crème
Mardi : Filet de colin au paprika
Mercredi : Omelette et flageolets
Jeudi : Couscous de la mer

Repas sans porc :

Présence de porc
signalée par *

Mercredi: Cassoulet de volaille

« Laurent, le chou blanc » t'informe :

Vendredi, du chou-blanc !

Le roi de France Louis XV raffolait de ce légume.

Le chou-fleur peut se déguster cuit (en gratin, en purée, sauté...) mais également cru, accompagné d'une sauce vinaigrette, ou de mayonnaise.

En France, et principalement en Bretagne, ce légume est cultivé toute l'année.

Sais-tu qu'il existe plusieurs variétés ?

On en trouve des blancs, des verts, des oranges et même des violets !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Brocolis à la crème

Choix du vendredi

Poisson pané

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : France

