



Semaine 12

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Escalope viennoise ▲

Epinards à la crème Produit de saison

Emmental

Flan vanille

Crêpe au fromage

Filet de poisson poêlé au beurre ▲

Purée de potiron Produit de saison

Fromage blanc aromatisé

Fourré cacao

Haricots verts en salade

Steak haché de veau à la moutarde

Blé

Tome noire

Abricot au sirop

Salade verte iceberg

Macaronis à la bolognaise

Ptit'Louis Tartine

Ananas frais

Quiche lorraine*

Poulet rôti

Courgettes à la provençale et basilic

St Morêt

Fruit 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 : Poisson pané
Mercredi : Steak de thon à la moutarde
Jeudi : Poisson sauce tomate
Macaronis
Vendredi : Pizza
Omelette

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Vendredi : Pizza



«Marie-Thérèse, la charolaise» t'informe :

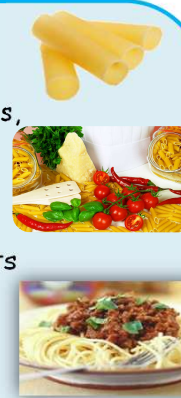
Ce jeudi, des macaronis à la bolognaise !
Les macaronis c'est tout simple : de la farine de blé, des oeufs, du sel, de l'eau et Mamma mia que du bonheur...

Pour les agrémenter, une petite sauce à base de tomates et de viande de boeuf provenant des Pays de Loire !

Cette grande région du Grand-Ouest regroupe 5 départements et son agriculture est reconnue pour sa grande diversité et ses nombreux labels qualité.

Elle est la première région productrice de viande bovine.

Les races bouchères sont principalement la blonde d'Aquitaine, la rouge des prés, la charolaise et la partenaise.



Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Purée de brocolis**

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : France

