



Semaine 13

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de riz arlequin

Filet de poulet sauce au miel et abricot

Bâtonnière de légumes

Fromage blanc sucré

Pompom au chocolat

Radis beurre **Produit de saison**

Cheeseburger ▲

Chips

Petit moulé nature

Compote de coings

Cervelas*

Mignonettes d'agneau sauce provençale

Haricots beurre

Yaourt sucré

Tarte aux pommes

Salade verte iceberg

Colombo de porc*

Semoule

Chanteneige

Ananas frais **Produit de saison**

Mélange coleslaw **Produit de saison**

Brandade de poisson

Camembert

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 : Hoki sauce au miel et abricot
Mardi : Fishburger
Mercredi : Surimi Poisson sauce provençale
Jeudi : Colombo de quenelles

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *
Mercredi : Roulade de volaille
Jeudi : Colombo de dinde

«Sandro, le poisson cuistot» te propose :

Ce vendredi, tu vas déguster une brandade de poisson !

Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ?

Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer".

Ce plat est une spécialité de la ville de Nîmes, à base de poisson et d'huile d'olive parfois agrémenté d'ail, de persil ou de jus de citron.

Le chef t'a préparé une brandade avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !

Choix de la semaine
Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots verts**

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France
- Veau : France

