



Semaine 45

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**  
*Férié*

Les groupes  
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Taboulé**

**Poissonnette panée** ▲  
Produit de saison

**Epinards à la crème**  
Produit de saison

**Edam**

**Crème dessert à la vanille**

**Radis beurre**

**Mignonettes de bœuf à la camarguaise**

**Purée de pommes de terre**

**Rondelé au bleu**

**Fruit**  
Produit de saison

**Salade Napoli**

**Rôti de porc aux raisins\***

**Haricots verts persillés**

**Fromage frais aux fruits**

**Moelleux fourré cacao**

Produit de saison

**Carottes râpées**

**Blanquette de dinde**

**Riz**

**Froidou**

**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 :

Mardi : Steak de thon à la camarguaise  
Mercredi : Hoki aux raisins  
Jeudi : Blanquette de quenelles

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi : Aiguillettes de poulet aux raisins

« Charlotte, la carotte » te fait découvrir la Blanquette :



Native de Lyon, Picardie ou encore de Bourgogne, à ce jour l'origine géographique de cette recette reste inconnue. Consommée en entrée au XVIIIème siècle, elle était constituée uniquement de veau, champignons de Paris et de quelques oignons. A partir de la seconde guerre mondiale, la blanquette devint un plat principal, accompagnée de riz. En 1837, elle gagna tout le territoire français et de nombreuses variantes virent le jour selon les régions. Aujourd'hui, elle est l'une des plus anciennes recettes de la gastronomie française et le symbole d'une tradition culinaire.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes  
Légume : Choux de Bruxelles

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France  
- Veau : France

