



Semaine 21

**Lundi**

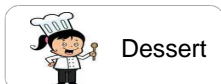
**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**  
*Férial*

**Vendredi**  
*Pont de l'Ascension*

Les groupes  
d'aliments



**Taboulé**

**Filet de poulet  
cacciatore**



**Carottes  
sautées bio**



**Rondelé au bleu**

**Mousse au chocolat**

**Salade verte  
mêlée**

**Rôti de dinde froid  
mayonnaise**

**Frites**

**Petit moulé nature**

**Compote d'abricots**

**Salade italienne  
au thon**

**Jambon blanc\*** ▲

**Courgettes  
en béchamel**



**St Paulin**



**Fruit**



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 : Quenelles cacciatore  
Mardi : Hoki aux olives  
Mercredi : Oeufs durs

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi : Jambon de poulet



« Charlotte, la carotte » informe :

Lundi, tu vas manger des carottes bio. Hummm...

Pourquoi dit-on que la carotte rend aimable ?

Autrefois, on s'en servait pour faire avancer les ânes.

Et oui... C'est la friandise favorite de cet animal extrêmement têtu !

La carotte pourrait donc rendre un âne soudainement obéissant

et donc... aimable. 😊



Choix de la semaine

Entrée : **Macédoine de légumes mayo**  
Légume : **Purée d'épinards**

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France  
- Veau : France

