



Semaine 36

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade Napoli

Escalope viennoise ▲

Epinards à la crème

Chanteneige fouetté

Crème dessert à la vanille

Radis beurre

Dos de colin sauce nantua

Riz créole

Pointe de brie

Glace

Salade de tomates

Gratin de pommes de terre à la lyonnaise*

Tome blanche

Fruit

Salade verte iceberg

Mironton de bœuf

Torsettes à l'emmental

Petit moulé fines herbes

Raisins

Pâté de campagne*

Filet de poulet à la forestière

Carottes sautées

Fromage blanc sucré

Fruit



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

Repas sans viande :

Lundi : Poisson pané
Mercredi : Gratin de pommes de terre au poisson
Jeudi : Saumon sauce tomate
Vendredi : Surimi
Colin à la crème

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Vendredi : pâté de volaille



«Pépino, le raisin rigolo» te propose :

Jeudi, du raisin. Humm !!!

Blanc ou rouge, le raisin est un fruit au goût sucré très riche en vitamines, bonnes pour ton cœur.

Regarde, il pousse sur des ceps de vigne.

Attention à ne pas confondre avec les cèpes, des champignons délicieux !

Sais-tu que le raisin est le deuxième fruit le plus cultivé au monde après les agrumes ?



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Courgettes sautées

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France



Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique. Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.