



Semaine 48

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Repas biologique

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Aiguillettes de poulet à la crème

Haricots beurre

Suisse aux fruits

Madeleine

Salade verte

Rôti de dinde à la mayonnaise

Frites

Délice de chèvre

Fruit

Duo de crudités

Colombo de porc*

Riz créole

Mini Brin

Compote de coings

Salade de concombres

Macaronis à la bolognaise

Camembert

Fruit

Quiche lorraine*

Filet de poisson poêlé au beurre

Gratin de chou-fleur

Yaourt sucré

Gaillardise abricot

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 à la crème
Mardi : Hoki au paprika
Mercredi : Colombo de poisson
Jeudi : Pennes au poisson
Vendredi : Crêpe au fromage

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mercredi : Colombo de dinde
Vendredi : Crêpe au fromage

« Charlie le brocolis » t'informe :

Vendredi, du chou-fleur !
Le roi de France Louis XV en raffolait.
Le chef te l'a préparé cuit, en gratin, mais c'est un légume qui peut aussi se déguster cru, accompagné d'une sauce, à l'apéritif par exemple.

En France, et principalement en Bretagne, on le cultive toute l'année

Sais-tu qu'il existe plusieurs variétés ?
On en trouve des blancs, des verts, des oranges et même des violets !

Choix de la semaine
Entrée : Potage de légumes
Légume : Brocolis à la crème

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



Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis 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.