



Semaine 19

Lundi
Férié

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Salade piémontaise

Sauté de dinde
au paprika

Carottes
sautées

Semos

Flan au chocolat

Céleri
rémoulade

Chipolatas*

Petits pois
à la française*

Bonbel tranche

Fruit

Salade verte
iceberg

Mignonettes de bœuf
sauce tex mex

Coquillettes
à l'emmental

Rondelé au sel
de Camargue

Fruit

Salade
de tomates

Hoki sauce
ciboulette citronnée

Riz

Bûche de chèvre

Liégeois
à la vanille

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 : Hoki au paprika
Mercredi : Calamars à la romaine
Petits pois sans porc
Jeudi : Steak de thon sauce tex mex

Repas sans porc :

Présence de porc
signalée par *

Mercredi : Saucisses de volaille
Petits pois sans porc

« Agathe, la tomate » t'informe :

La tomate colore les étals de nos marchés tout au long de l'année.
Sais-tu qu'il se cultive 3 millions d'hectares de tomates dans le monde ?
Très simple à consommer, on l'utilise dans de nombreuses préparations
aussi bien crue que cuite.

On trouve des milliers de variétés de tomates dans le monde :
ronde, noire de Crimée, cœur de Bœuf,
ananas, cocktail, cerise, green zebra...

Toutes se distinguent par leur forme, leur couleur,
leur texture et leur goût.

Grâce à sa richesse en vitamines et minéraux,
la tomate est très bonne pour la santé !



Choix de la semaine

Entrée : Haricots verts en salade
Légume : Brocolis sautés

Choix du vendredi

Poisson pané

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

