



Semaine 20

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments



Salade de blé
au basilic

Escalope
viennoise

Ratatouille
à l'huile d'olive

Gouda

Flan nappé
au caramel



Salade
de concombres

Steak haché de veau
sauce barbecue

Pommes de terre

Pointe de brie

Fruit



Betteraves
persillées

Rôti de porc
aux pruneaux*

Coudes rayées
à l'emmental

Chévretine

Fruit



Cervelas*

Filet de poisson
poêlé au beurre

Purée
de brocolis

Yaourt sucré

Fougasse
d'Aigues Mortes

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 : Poisson pané
Mardi : Steak de thon
sauce barbecue
Mercredi : Colin aux pruneaux
Jeudi : Carry de poisson
Vendredi : Surimi

Repas sans porc :

Présence de porc
signalée par *

Mercredi : Rôti de dinde
aux pruneaux
Vendredi : Surimi

« Pablo, la noix de coco » t'emmène :

Sur l'île de la Réunion !

Cette île volcanique est située dans l'Océan Indien.

Ce jeudi, les chefs t'ont préparé un Carry,
un plat de base de la cuisine créole.

Le "carry" ou "cari" est une dénomination générale
pour une partie des plats de résistance dans la cuisine réunionnaise.

Il se compose d'une viande ou d'un poisson
préparé avec des tomates, des oignons, des aromates,
des épices et s'accompagne généralement de riz blanc.

Bonne dégustation ! Miam miam !



Choix de la semaine

Entrée : Pomelo
Légume : Haricots beurre

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : France

