



Semaine 20

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments



Salade de blé  
au basilic

Sauté de dinde

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



Salade  
de pois chiches

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

Repas sans porc :

Présence de porc  
signalée par \*

Mercredi : Rôti de dinde  
aux pruneaux

« 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

