



Semaine 29

Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade Marco Polo

Colombo de porc*

Haricots verts

Suisse aux fruits

Moelleux fourré abricot

Salade de tomates

Steak haché de veau sauce barbecue

Purée de pommes de terre

Pointe de brie

Fruit

Carottes râpées

Riz cantonnais*

Chèvrepine

Glace

Radis beurre

Macaronis à la bolognaise

Rondelé nature

Pastèque

Crêpe au fromage

Filet de poisson sauce provençale

Ratatouille à l'huile d'olive

Yaourt au sucre de canne

Fruit

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 : Hoki sauce au curry
Mardi : Steak de thon sauce barbecue
Mercredi : Riz cantonnais au poisson
Jeudi : Macaronis
Poisson sauce tomate

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Lundi : Colombo de dinde
Mercredi : Riz cantonnais au poulet

« Marie-Paule, la poêle » te fait voyager :

Mercredi, direction la Chine avec du riz cantonnais !

Ce plat de riz servi avec du porc et des légumes mélangés est appelé en Chine, "riz sauté".

Il en existe de nombreuses variantes selon les lieux ou les époques.

Le porc peut être remplacé par des lamelles de bœuf, de volaille, du poulet ou du canard.

C'est un pat très populaire dans le monde chinois car il est savoureux et nourrissant.



Choix de la semaine

Entrée : **Concombres au fromage blanc**
Légume : **Poêlée de légumes**

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

