



Semaine 30

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Persillade de pommes de terre

Sauté de dinde à l'ancienne

Poêlée de légumes

Chantailou

Flan au chocolat

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Rôti de porc aux raisins secs*

Blé

Kiri

Fruit

Taboulé

Mignonettes d'agneau à la camarguaise

Carottes sautées

Yaourt aromatisé

Tarte aux pommes

Concombres à la crème

Poulet basquaise

Coudes rayées à l'emmental

Rondelé nature

Pastèque

Melon

Feijoada*

Délice de chèvre

Glace

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 à l'ancienne
Mardi : Filet de poisson aux raisins
Mercredi : Steak de thon sauce camarguaise
Jeudi : Quenelles à la basquaise
Vendredi : Feijoada au poisson

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mardi : Aiguillettes de poulet aux raisins
Vendredi : Feijoada aux saucisses de volaille

« Clément, le piment » te fait découvrir :

Vendredi, direction le Brésil !
Le chef t'a cuisiné une spécialité brésilienne, la Feijoada !

Ce plat national et très populaire au Brésil, est composé de viande de porc et d'haricots, les « feijao ».
Servie traditionnellement avec du riz, la Feijoada est un classique des repas de familles et entre amis.
Tu vas te régaler, miam !



Choix de la semaine

Entrée : **Salade de tomates**
Légume : **Aubergine braisée**

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : France

