



Semaine 32

Lundi

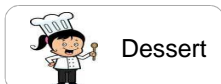
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments



Taboulé

Omelette au fromage ▲

Petits pois

Chanteneige

Fruit  **Produit de saison**

Salade de pommes de terre

Rôti de porc au caramel*

Haricots beurre

Yaourt aromatisé

Fruit  **Produit de saison**


Carottes râpées  **Produit de saison**

Aiguillettes de poulet sauce aux olives

Torsettes à l'emmental

Pyréné

Fruit  **Produit de saison**

Melon  **Produit de saison**

Gratin de poisson aux fruits de mer

Riz

Gouda


Compote pomme-fraise

Salade verte

Mignonettes de bœuf sauce tomate

Purée de pommes de terre

Vache Picon

Fruit  **Produit de saison**



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Mardi : Colin à la crème
Mercredi : Quenelles aux olives
Vendredi : Filet de poisson sauce tomate

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mardi : Rôti de dinde au caramel



« Geoffroi, le petit pois », t'informe :

Lundi, des petits pois !

Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.

Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées.

Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise.

Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.

Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B. Ses qualités nutritionnelles en font un aliment de plaisir et de bien-être.

Miam !



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade
Légume : Carottes sautées

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

