



Semaine 12

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Céleri
rémoulade



Poisson
en court bouillon

Petits pois

Suisse aromatisé



Fruit

Salade
de pois chiches

Steak haché de veau
forestier

Purée Crécy



Déllice de chèvre

Crème dessert
à la vanille

Radis
beurre



Rôti de porc
aux pruneaux*

Farfalles
à l'emmental

Cantal

Pêche au sirop

Salade
catalane



Poulet
basquaise

Riz

Emmental



Fruit

Salade verte
iceberg

Brandade
de poisson



Pointe de brie

Fruit



Fruits et
légumes

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Saumon à la crème
Mercredi: Colin aux pruneaux
Jeudi : Quenelles sauce basquaise

Repas sans porc :

Présence de porc
signalée par *

Mercredi : Rôti de dinde
aux pruneaux



« Sandro, le poisson cuistot » te propose :

Ce vendredi, tu vas déguster une brandade de poisson !
Sais-tu d'où vient le mot "brandade" ?

Il vient du provençal "brandar" qui signifie "remuer".

Ce plat est une spécialité
de la ville de Nîmes,
à base de poisson et d'huile d'olive
parfois agrémenté d'ail,
de persil ou de jus de citron.

Le chef t'a préparé une brandade
avec des pommes de terre pour en faire un plat complet !



Choix de la semaine

Entrée : Macédoine de légumes
Légume : Aubergine braisée

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France
- Veau : Union Européenne

