



Semaine 29

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Repas froid

Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade piémontaise*

Omelette au fromage

Ratatouille à l'huile d'olive

Pointe de brie

Crème dessert au chocolat

Crêpe au fromage

Steak de veau à l'ancienne

Poêlée de légumes

Suisse aux fruits

Fruit

Radis beurre

Gratin de poisson aux fruits de mer

Riz

Cantal

Fruit

Mortadelle*

Salade italienne au thon

Emmental

Fruit

Salade verte mélangée

Couscous de bœuf

Vache qui rit

Pastèque

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



« Léonardo, le champignon cuistot » te fait voyager :

Jeudi, direction l'Italie !

La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés et par une grande diversité régionale.

C'est une cuisine ensoleillée, parfumée et colorée, dont les spécialités sont la charcuterie, le fromage, les pizzas, les glaces et bien entendu, les pâtes !

Pour l'occasion et puisqu'il fait chaud, les chefs t'ont préparé un repas froid, composé de charcuterie et d'une grosse salade de pâtes !



Repas sans viande :

Lundi : Salade de pommes de terre
Mardi : Hoki à l'ancienne
Jeudi : Oeufs durs mayonnaise
Vendredi : Couscous de la mer

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Lundi : Salade de pommes de terre
Jeudi : Oeufs durs mayonnaise

Choix de la semaine

Entrée : Salade de tomates
Légume : Haricots beurre

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

