



Semaine 46

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pois chiches

Poissonnette panée ▲

Ratatouille à l'huile d'olive

Pointe de brie

Liégeois au chocolat

Salade verte mélangée

Curry de poulet

Pommes de terre

Kidiboo P'tit Louis

Produit de saison Fruit

Salade de riz provençale

Jambon blanc\* ▲

Produit de saison Gratin de chou-fleur

Fromage blanc nature

Croissillon à l'abricot

Carottes râpées Produit de saison

Carbonade flamande

Macaronis à l'emmental

Petit moulé nature

Fruit Produit de saison

Betteraves persillées Produit de saison

Gratin de poisson aux fruits de mer

Blé aux petits légumes

St Paulin

Compote pomme-fraise

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 :  
Mardi : Curry de poisson  
Mercredi : Oeufs durs  
Jeudi : Saumon sauce tomate

Repas sans porc :  
Présence de porc signalée par \*

Mercredi: Jambon de poulet



« Hervé, l'ail frais » te fait découvrir :

La carbonade flamande !  
Ce plat nous vient du nord de la France et de Belgique.  
C'est un cousin du bœuf bourguignon.  
A l'origine, la viande de boeuf était grillée au charbon, d'où le nom « charbonnée » qui devint « carbonade ».  
Aujourd'hui, ce plat a bien évolué, sa viande tendre et sa sauce parfumée ravissent nos papilles !  
Selon les régions, elle est parfois préparée avec du pain d'épice, un peu de cassonade ou sirop de Liège... Miam !



Choix de la semaine  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Purée de céleri

Origine de nos viandes bovines  
- Boeuf : France  
- Veau : France

