



Semaine 12

Lundi

Mardi

Mercredi

Bio **Jeudi**
Repas biologique

Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Céleri rémoulade

Poissonnette panée

Petits pois

Suisse aromatisé

Cookie chocolat nougatine

Salade de pois chiches

Steak haché de veau forestier

Purée Crécy

Délice de chèvre

Crème dessert à la vanille

Radis beurre

Rôti de porc aux pruneaux*

Farfalles à l'emmental

Cantal

Pêche au sirop

Haricots verts en salade

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

