



Semaine 40

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Céleri rémoulade Produit de saison

Omelette au fromage ▲

Petits pois

Pointe de brie

Gélatifié au chocolat

Crêpe au fromage

Mignonettes d'agneau raz el hanout

Produit de saison **Haricots verts**

Fromage blanc nature

Confiture

Trio de crudités

Rôti de porc aux pruneaux*

Riz créole

Chévretine

Produit de saison **Raisins**

Betteraves à la ciboulette Produit de saison

Mironton de bœuf

Coquillettes à l'emmental

Emmental

Produit de saison **Fruit**

Salade verte iceberg

Filet de poisson meunière ▲

Chou-fleur à la crème Produit de saison

Suisse sucré

Tarte aux pommes

Fruits et légumes

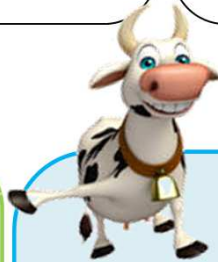
Viandes, poissons œufs

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 : Steak de thon raz el hanout
Mercredi : Hoki aux pruneaux
Jeudi : Quenelles à la tomate

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *

Mercredi : Rôti de dinde aux pruneaux

« **Marie-Thérèse, la charolaise** » t'informe :

Jeudi, le chef t'a mitonné un mironton de bœuf.




Cuite lentement en cocotte avec une garniture aromatique,

la viande devient tendre et savoureuse.

Humm...

Cette recette est l'une des plus vieilles préparations de bœuf à la française.

Elle est impossible à dater et son origine reste encore inconnue...

Choix de la semaine
Entrée : **Salade de lentilles**
Légume : **Carottes sautées**

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

