

Semaine 23

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Salade piémontaise

Sauté de porc  
au piment d'Espelette\*

Carottes  
sautées 

Fraidou

Liégeois  
vanille caramel

Duo d'haricots verts  
et maïs

Paupiette de veau  
à la provençale

Pennes  
à l'emmental

Fromage blanc nature

Confiture

Salade  
de tomates 

Curry de poulet  
à la noix de coco

Semoule

Vache qui rit

Fruit 

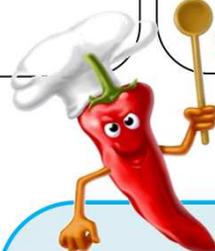
Céleri  
rémoulade 

Poisson pané ▲

Purée  
de petits pois

Suisse sucré

Madeleine



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Mardi : Hoki au piment d'Espelette  
Mercredi : Colin à la provençale  
Jeudi : Curry de quenelles  
à la noix de coco

Repas sans porc :

Présence de porc  
signalée par \*

Mardi : Sauté de didne  
au piment d'Espelette

« Clément, le piment », t'informe :



Le Piment d'Espelette est un produit de renommée internationale.  
Il est l'emblème de la cuisine et de la culture même du Pays Basque.  
Cultivé dans la petite commune d'Espelette,  
ce piment a su trouver sa place dans la cuisine locale  
et dans la gastronomie internationale.



Les producteurs lui dédient même une fête traditionnelle depuis 1968.

Utilisé sur les viandes, les poissons,  
pâtes, charcuteries, fromages...,  
ce piment relève la saveur de différents plats culinaires.

Il est utilisé depuis plusieurs siècles  
à la place du poivre dans la cuisine basque.



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette  
Légume : Haricots verts

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France  
- Veau : France

