



Semaine 25

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

**Crêpe au fromage**

**Cordon bleu** ▲

**Petits pois à la française\***

**Bûche de chèvre**

**Crème dessert praliné**

**Produit de saison** **Betteraves à la ciboulette**

**Steak haché de veau forestier**

**Haricots verts persillés** **Produit de saison**

**Suisse aux fruits**

**Beignet aux pommes**

**Produit de saison** **Radis beurre** **Produit de saison**

**Tomate farcie**

**Riz de Camargue** **Circuit court**

**Chanteneige fouetté**

**Produit de saison** **Cerises**

**Salade verte iceberg**

**Haut de cuisse de poulet rôti**

**Torsettes à l'emmental**

**Ortolan bio** **AB**

**Produit de saison** **Abricots** **Produit de saison**

**Salade de pois chiches**

**Filet de poisson poêlé au beurre** ▲ **Produit de saison**

**Purée de carottes** **Produit de saison**

**Fromage blanc sucré**

**Fourré à la fraise**



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

**« Coco, l'abricot », t'informe :**

Sais-tu que l'abricot est connu en Chine depuis plus de 4000 ans ?



Arrivé en France au XVème siècle,

il est d'abord soupçonné de donner la fièvre.



C'est grâce au jardinier du roi de France Louis XIV,

qui planta des abricotiers à Versailles, qu'il finit par être apprécié.

Aujourd'hui, on le cultive dans notre région.



Regarde les beaux abricotiers →



**Origine de nos viandes bovines**

- Boeuf : France
- Veau : France

Présence de porc signalée par \*

