

Semaine 26

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Coupelle de pâté de volaille

Filet de poulet à la toscane

Poêlée 4 légumes

Ficello

Mousse au chocolat

Salade de tomates

Jambon blanc* ▲

Purée de pommes de terre

Yaourt au sucre de canne

Fruit

Salade de blé camarguaise

Beignets de calamars à la romaine ▲

Epinards à la crème

Rondelé nature

Flan vanille

Melon

Raviolis au bœuf

St Morêt

Maestro au chocolat

Trio de crudités

Amok de colin à la cambodgienne

Riz de Camargue

Pointe de brie

Compote de fruits

Fruits et légumes

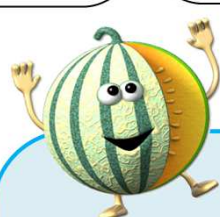
Viandes, poissons, œufs

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 ▲

« Léon, le melon », t'informe :

Originnaire d'Afrique, les égyptiens cultivent déjà le melon 500 ans avant notre ère...

Petit et peu sucré, il se dégustait comme un légume.

Au fil des années, sa saveur et son parfum se sont affinés, il est devenu l'un des fruits les plus prisés en été.

Contenant près de 90% d'eau, ce fruit est très désaltérant et peu calorique.

Il pousse sur une plante à même le sol.

Il en existe différentes variétés à la chair orange, jaune, blanche ou verte. Hmmm !



Présence de porc signalée par *

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

