



Semaine 36



Lundi

Repas végétarien

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade Napolitaine

Omelette
au fromage



Epinards
à la crème

Chanteneige

Crème dessert chocolat

Mardi



Concombres
vinaigrette

Brandade
de poisson



Petit moulé
ail et fines herbes

Glace

Mercredi



Salade
de tomates

Chipolatas*
+ ketchup

Blé
aux petits légumes

Gouda



Pastèque



Jeudi
Repas biologique

Salade verte bio



Bœuf bio
façon Bourguignonne

Torsades bio

Brie bio



Fruit bio

Vendredi

Pâté
de campagne*

Filet de poulet
à la forestière



Carottes
sautées

Fromage blanc sucré

Eclair au chocolat

Les groupes
d'aliments



Repas sans viande :

Mercredi : Nuggets de poisson

Jeudi : Poisson sauce tomate

Vendredi : Oeufs durs mayonnaise

Colin à la forestière

Repas sans porc :

Présence de porc
signalée par *

Mercredi : Saucisses de volaille

Vendredi : Oeufs durs mayonnaise



« Sandro, le poisson cuistot » te propose :

Ce mardi, 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 : Betteraves vinaigrette

Légume : Haricots verts



"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France

