



Semaine 37

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**BIO** **Jeudi**  
**Repas biologique**

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Pilon de poulet

Ratatouille à l'huile d'olive

Emmental

Flan chocolat

Produit de saison Radis beurre

Rôti de porc au caramel\*

Purée de pommes de terre

St morêt

Pastèque **Produit de saison**

Salade pastorelle

Cordon bleu ▲

Petits pois à la française\*

Suisse aux fruits

Gaufre

Salade verte

Couscous au bœuf

Edam

Fruit **Produit de saison**

Macédoine de légumes à la mayonnaise

Gratin de poisson aux fruits de mer

Riz

Pointe de brie

Glace

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 :

Lundi : Calamars à la romaine  
Mardi : Saumon au caramel  
Mercredi : Poisson pané  
Petits pois sans porc  
Jeudi : Couscous de la mer

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mardi : Rôti de dinde au caramel  
Mercredi : Petits pois sans porc

« Martine, la marmite bouillonnante » t'invite :

Jeudi, un petit vent venu d'Orient souffle sur ton assiette,  
Souvenir de vacances peut-être ? ...  
Le couscous est un plat typique du Maghreb  
qui se prépare dans un couscoussier.

C'est dans cette marmite que sont cuits les légumes et la viande.

La vapeur dégagée monte dans le couscoussier  
pour cuire la semoule.

Miam !



Choix de la semaine

Entrée : Céleri rémoulade  
Légume : Poêlée de légumes

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France  
- Veau : France

