



Semaine 12

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Bio** **Jeudi**  
**Repas biologique**

**Vendredi**

Les groupes  
d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Céleri rémoulade**

**Poissonnette panée**

**Petits pois**

**Suisse aromatisé**

**Cookie chocolat nougatine**

**Salade de pois chiches**

**Steak haché de veau forestier**

**Purée Crécy**

**Délice de chèvre**

**Crème dessert à la vanille**

**Radis beurre**

**Rôti de porc aux pruneaux\***

**Farfalles à l'emmental**

**Cantal**

**Pêche au sirop**

**Haricots verts en salade**

**Poulet basquaise**

**Riz**

**Emmental**

**Fruit**

**Salade verte iceberg**

**Brandade de poisson**

**Pointe de brie**

**Fruit**

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Saumon à la crème  
Mercredi: Colin aux pruneaux  
Jeudi : Quenelles sauce basquaise

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi : Rôti de dinde aux pruneaux



« Sandro, le poisson cuistot » te propose :

Ce vendredi, 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 : **Macédoine de légumes**  
Légume : **Aubergine braisée**

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France  
- Veau : Union Européenne

