

Semaine 37

**Lundi**






**Mardi**

**Mercredi**

 **Jeudi**  
**Repas biologique**

 **Vendredi**  
**Repas biologique**

Les  
groupes  
d'aliments

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


**Pâté de campagne\***

**Omelette au fromage**

**Ratatouille**

**Coulommiers (à la coupe)**

**Mousse au chocolat**

 **Concombres sauce bulgare**

**Brandade de poisson**

**Edam**

**Glace**

**Salade verte bio**

**Mignonettes de bœuf bio à la camarguaise** 

**Semoule bio**

**Carré frais bio**

 **Fruit bio**

 **Betteraves bio à la ciboulette**

**Sauté de porc bio aux pruneaux\***

**Macaronis bio à l'emmental**

**Babybel bio**

**Fruit bio** 

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons œufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Surimi mayonnaise  
Jeudi : Colin sauce tomate  
Vendredi : Hoki aux pruneaux

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Lundi : Pâté de volaille  
Vendredi : Rôti de dinde aux pruneaux




« Sandro, le poisson cuisinier » 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 !



 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines  
- Bœuf : France  
- Veau : France

