



Semaine 36



Lundi

Repas végétarien



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



Bœuf bio
façon Bourguignonne

Torsades bio

Brie bio



Fruit bio

Vendredi

Pâté
de campagne*

Filet de poulet
à la forestière



Carottes
sautées

Yaourt sucré fermier
La Vache Occitane



Eclair au chocolat

Les groupes
d'aliments



« 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 !



Présence de porc
signalée par *

"Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

Origine de nos viandes bovines
- Boeuf : France

