

Semaine 34

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

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

Salade de pommes de terre mayonnaise

Filet de poulet à la crème

Epinards à la crème

Tomme blanche

Fruit

Duo de crudités bio (carottes, céleri)

Boulettes de bœuf bio sauce mironton

Coquillettes bio

Camembert (coupe)

Mousse au chocolat bio

Friand au fromage

Jambon blanc*

Purée de haricots verts

Yaourt velouté

Tarte sablé citron

Salade de tomates

Raviolis bio à l'orientale

Coulommier (coupe)

Fruit

CAMBODGE

Melon

Amok de poisson à la Cambodgienne

Riz à l'asiatique

Tartare nature

Clafoutis

Repas de substitution :

- Lundi : Nuggets de poisson
- Mardi : Colin sauce mironton
- Mercredi : Omelette

Repas sans porc :

- Mercredi : Jambon de poulet

Présence de porc signalée par *

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

« Sandro, le poisson cuisinier » t'emmène :

Vendredi, direction le Cambodge avec un "Amok de poisson".
 Délicieux petit plat du Cambodge parfumé au gingembre.
 Au Cambodge, le Amok est préparé dans une feuille de bananier.
 C'est un poisson cuit à la vapeur imprégné de lait de coco et d'un mélange d'aromates.
 L'amok est une épice nationale cambodgienne composée de citronnelle, curcuma, gingembre, piment et feuilles de citronniers.

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette
 Légume : Ratatouille

