



Semaine 36



## Lundi

Repas végétarien

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

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



## Jeudi Repas biologique

Salade verte bio



Bœuf bio façon Bourguignonne

Torsades bio

Brie bio à la coupe



Pêche bio



## Vendredi Repas biologique

Œufs durs bio mayonnaise

Emincé de poulet bio à la forestière



Carottes bio sautées

Yaourt sucré bio

Cake aux pépites de chocolat bio

Les groupes d'aliments



### Repas sans viande :

Jeudi : Poisson sauce tomate  
Vendredi : Colin à la forestière



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

