



Semaine 47

Lundi

Mardi

Mercredi

Menu Lyonnais  
Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Tarte au fromage**

**Poissonnette panée** ▲

**Ratatouille à l'huile d'olive**

**Chaussée aux moines**

**Crème dessert chocolat**

**Mélange baltique**

**Steak haché de veau sauce moutarde**

**Torsettes à l'emmental**

**St Nectaire**

Produit de saison **Fruit**

**Betteraves à la ciboulette** Produit de saison

**Poulet basquaise**

**Semoule**

**Fromage frais sucré**

**Fruit** Produit de saison

**Cervelas\***

**Quenelles de brochet sauce forestière**

**Riz aux petits légumes**

**Yaourt pulpé**

**Fruit** Produit de saison

**Salade de blé basilic**

**Jambon blanc\*** ▲

**Purée de brocolis** Produit de saison

**St Morêt**

**Flan vanille**

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :

Mardi : Colin à la moutarde  
Mercredi : Saumon basquaise  
Jeudi : Crêpe aux champignons  
Vendredi : Omelette

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Jeudi : Galantine de volaille  
Vendredi : Omelette

« Sandro, le poisson cuistot » te fait découvrir :

Ce jeudi, direction la ville de Lyon, pour y déguster les quenelles de brochet !



Cette spécialité lyonnaise est préparée à base de pâte à choux, farine ou semoule.

Les quenelles sont généralement de forme allongée.

Typiques de la cuisine traditionnelle lyonnaise, elles sont à la carte de la plupart des restaurants de Lyon, les fameux "bouchons lyonnais".



Choix de la semaine

Entrée : **Potage de légumes**  
Légume : **Haricots verts persillés**

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France  
- Veau : France

