



Semaine 49

Lundi

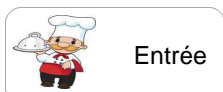
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes
 d'aliments



Entrée



Plat principal



Légume
 Féculent



Produit
 laitier



Dessert

Salade Marco Polo

Escalope viennoise

Produit
 de saison
 Légumes
 façon thaï

Yaourt sucré

Moelleux au caramel
 beurre salé

Salade de pommes
 de terre

Rôti de porc
 aux raisins secs*

Carottes
 sautées
 Produit
 de saison

Vache qui rit

Flan vanille

Salade
 d'endives
 Produit
 de saison

Tajine d'agneau
 miel et abricots

Fromage fouetté
 Mme Loïk

Produit
 de saison
 Fruit

Salade verte
 iceberg

Gratin de poisson
 aux fruits de mer

Riz

Emmental

Compote
 pomme-ananas

Haricots verts
 en salade
 Produit
 de saison

Steak de bœuf
 à la provençale

Pennes
 à l'emmental

Pointe de brie

Fruit
 Produit
 de saison



Repas sans viande :

Lundi : Poisson pané
 Mardi : Colin à la crème
 Mercredi : Tajine de la mer
 Vendredi : Saumon provençale

Repas sans porc :

Présence de porc
 signalée par *

Mardi : Rôti de dinde aux raisins



« Maël, le caramel » t'informe :

Lundi, un biscuit au caramel beurre salé !
 Obtenu grâce à la cuisson du sucre et de l'eau,
 le caramel au beurre salé est le mélange de caramel
 auquel on ajoute du beurre salé.

Dans les années 70, le chocolatier breton, Henri Le Roux,
 inventa un bonbon au caramel beurre salé
 dans lequel il incorpora noix, noisettes, amandes concassées...
 Ce maître caramélière remporta de nombreux prix et récompenses
 avec ses confiseries et fut connu jusqu'au Japon !
 Le caramel beurre salé est utilisé sous de nombreuses formes :
 bonbons, pâte à tartiner, barres glacées, brioches, sirops...
 Ce délice breton rencontre beaucoup de succès partout dans le monde
 et les japonais en sont particulièrement friands.



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
 Légume : Haricots plats

Choix du vendredi

Poisson pané

Origine de nos viandes bovines

- Veau : France

