



# La Semaine du Goût



Semaine 42






Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Les saveurs

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

*Salade Napoli au basilic*

*Flippi le hoki meunière* ▲

*Légumes façon thaï*

*Fromage blanc sucré*

*Moelleux saveur citron*

*Betteraves à la ciboulette*

*Paupiette de veau moutarde à l'ancienne*

*Purée de potiron à la noix de muscade*

*Petit moulé aux noix*

*Banane sauce chocolat*



*Concombres à la menthe*

*Tajine d'agneau, abricots secs, miel et amandes*

*Tartare aux 3 poivres*

*Fruit*

*Saucisson à l'ail\**

*Rôti de porc aux pruneaux\**

*Haricots beurre*

*Yaourt au sucre de canne*

*Tarte aux poires*



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

## « Grégoire, le moulin à poivre » t'emmène :

A la découverte du goût !

Les cuisiniers vont te préparer toute la semaine de bons petits plats pour te faire découvrir de nouvelles saveurs...

On distingue les saveurs : salée, sucrée, amère et acide grâce aux petites papilles présentes sur la langue. L'odeur des aliments aide aussi à définir leur goût.

Maintenant il n'y a plus qu'à déguster...



**Repas sans viande :**  
Mardi : Filet de poisson à l'ancienne  
Jeudi : Tajine de la mer  
Vendredi : Surimi Filet de hoki aux pruneaux

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*

Vendredi : Galantine de volaille Rôti de dinde aux pruneaux

**Choix de la semaine**  
Entrée : Haricots verts en salade  
Légume : Salsifis persillés

**Origine de nos viandes bovines**  
- Boeuf : France  
- Veau : Union européenne

