




**Semaine 1
du plan alimentaire**

Période du Lundi 27 Novembre au Vendredi 22 Décembre 2017

Menu de la semaine

Du Lundi 27 Novembre au Vendredi 1 Décembre 2017

Semaine 49	Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)	
	<i>Entrée</i>	Chou fleur sauce gribiche	Carottes aux éclats de noisette	Quiche de choux romanesco dès de jambon	Guacamole et tortillas	Salade Ariégeoise (Pommes de terre, lardons, haricots rouges moutarde à l'ancienne)
		Haricots verts au thon vinaigrette	Concombres vinaigrette à la fêta	Feuilleté au chèvre maison	Salade Waldorf (céleri rapé, pomme, noix, raisins secs, mayonnaise)	Salade de pâtes aux pêches et au surimi
<i>Midi</i>	<i>Vandées</i>	Bœuf braisé aux oignons	Saucisse fumé	Rôti de veau bas carré braisé	Sauté de dinde ananas coco	Escalope de veau hâchée
		Escalope de dinde pané maison	Sauté de canard	Quenelles de volaille	Filet mignon de porc sauce moutarde	Filet de poisson meunière
<i>Légumes</i>	Salsifis et endives poêlées	Carottes Vichy persillées	Rutabaga à l'étuvé	Poêlées haricot plat, tomate, oignon et lardon	Chou-fleur sauce suprême	
<i>Féculents</i>	Pommes Röstis	Purée Saint Germain	Pommes rissolées	Semoule aux épices	Riz à la tomate	
<i>Fromage</i>	Tomme noire	Munster	Kiri portion	Saint-Paulin	Petit suisse aux fruits	
<i>Dessert</i>	Beignet aux abricots	Yaourt velouté fruit	Clémentine + biscuit	Sundae	Coupe fruitée aux épices	
	Beignet aux pommes	Yaourt velouté fruit	Fruits crus + biscuit	Sundae	Coupe de framboise speculoos chantilly	



	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
<i>Entrée</i>	Salade de tomate	Macédoine de légumes	salade artichauts	Tarte fromage maison
<i>Vandées</i>	brochette de dinde maison	Flameukuche maison	Poulet rôti au thym	steack de veau
<i>Légumes</i>	riz aux poivrons	Salade verte	julienne de légumes semoule	pâtes aux gryuères
<i>Dessert</i>	Yaourt aux fruits	Pomme au four	crème dessert chocolat et biscuit	crêpe maison



Tous les jours 3 sortes de pain sont proposées

La Directrice

Le Gestionnaire

Information: " présence d'allergènes possible dans la composition des plats"

Voici les 14 aliments les plus allergisants: gluten, œuf, arachide, lait et produit à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydrite sulfureux et sulfites et mollusques