




**Semaine 3
du plan alimentaire**

Période du Lundi 8 Janvier au Vendredi 2 Février 2018

Menu de la semaine

Du Lundi 22 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2018

Semaine 04		Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
 Midi	Entrée	Salade haricots verts mimosa	Taboulé aux poivrons	Salade de tomates surimi (tomates des , surimi miette, maïs et œufs durs en dés, mayonnaise safranée)	Mortadelle	Chou rouge râpée et dés de pommes vinaigrette
		Chou fleur sauce cocktail	Salade piémontaise au jambon(pommes de terre, œuf dur, jambon, tomate, cornichon, mayonnaise)	Avocat au thon	Maquereau à la moutarde et son toast	Endives sauce gribiche
	Vandres	Sauté de poulet aux olives	Korma d'agneau	Escalope de poulet sauce Maroilles	Jambon grillé sauce poivre	Brandade de poisson "maison"
Chunk de colin façon fish and chip		Filet de merlu sauce citron	Carbonade flamande	Œuf dur à la florentine	Hachis parmentier "maison"	
Légumes	Epinards à la noix de coco	Poêlée brocolis et champignons	Haricots beurre à la provençale	Beignet de chou-fleur	Salade mêlées	
Féculents	Riz aux poivrons	Pommes de terre boulangère	Frites	Farfalles	Salade mêlées	
Fromage	Gervais au fruit	Yaourt nature sucré	Saint Moret	Cantadou ail et fines herbes	Saint Nectaire	
Dessert	Compote de pommes	Millefeuille	Gâteau de riz au lait nappé au caramel	Salade kiwi banane	Pêche melba	
	Ananas crème fouettée à la noix de coco	Donut's	Gâteau de semoule aux raisins	Salade de fruits frais	Poire façon Belle-Hélène	



	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
Entrée	Potage à la tomate	Concombre à la menthe	Carottes râpées au raisin	Tarte aux fromages
Vandres	Paupiette de veau braisé	Gratin de viande et macaroni	Flamekuche maison	Poulet rôti
	Rataouille semoule		salade verte	courgette poêlées
Dessert	Entremet chocolat	gaufre de bruxelles	Compote pomme framboises	Pomme



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