



Semaine 4 du plan alimentaire

Période du Lundi 8 Janvier au Vendredi 2 Février 2018

Menu de la semaine

Du Lundi 29 Janvier au Vendredi 2 Février 2018

Semaine 05		Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
Midi	Entrée	Œuf poché sur frisée et croustons	Cœur de palmier et avocat	Salade de choux blanc jambon fromage (chou blanc, emmental, carottes râpées, jambon, crème fraîche, œuf dur, ciboulette et persil)	Mini wrap légumes thon	Œuf dur mimosa
		Salade de mâche et d'endives aux dés de roquefort	Poireaux sauce mozzarella	Céleri râpées à l'orange	Concombres aux segments de pamplemousse	Rillettes de porc cornichon
	Vianes	Paupiette de veau braisée sauce champignons	Moussaka maison	Sauté de veau marengo	Cassoulet "maison"	Gratiné de poisson
		Filet de colin sauce bonne femme	Omelette aux herbes	Filet de poulet aux épices	Filet de poisson meunière	Ossobuco de dindonneau
	Légumes	Duo haricots verts et jaunes	Fondue de légumes maison (carottes, poireaux, courgettes)	Petits pois et carottes à la française	Haricots blancs à la tomate	Duo chou-fleur et carottes
	Féculents	Spicy potatoes	Semoule	Frites	Pommes de terre persillées	Tortis tricolores
	Fromage	Brie sur salade	Chanteneige	Rouy	Maroilles	Petit suisse nature sucré
	Dessert	Liégeois chocolat	Tarte normande maison	Ananas à la noix de coco	Calin sur lit de fruits	Clémentine + biscuit
		Liégeois vanille caramel	Brownie	Coupe de fruits rouges chantilly	Calin sur lit de fruits	Fruits crus + biscuit



	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
Entrée	Crème de lentilles	Tomate mimosa	Salade de soja tomate emmental	salade sombrero
Vianes	Brochette dinde tomate chorizo oignon	Fajitas à la viandes salade verte	Papillote de poisson au petits légumes	steack haché sauce poivre
Légumes	Poêlées de légumes boulgour		riz pilaf	Coquille et emmental râpée
Dessert	Yaourt aux fruits	Compote de pêche	Gaufre au sucre	Salade kiwi banane



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