



**Semaine 3  
du plan alimentaire**

Période du Lundi 28 Mai au Vendredi 22 Juin 2018

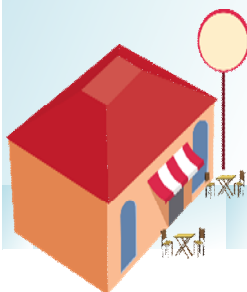
**Menu de la semaine**

Du Lundi 11 Juin Vendredi 15 Juin 2018

**Semaine 24**

	Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
<b>Entrée</b>	Tartare de concombre à la menthe ( concombre en dés, fromage blanc, menthe fraîche,	Betteraves vinaigrette et coeurs de palmier	Salade d'endive ninon (endive, frisée, œufs lamelles, sauce rémoulade)	Saucisson à l'ail *	Salade du pêcheur ( pommes de terre, thon, tomate et sauce mayonnaise)
	Tomates mimosa	Poireaux mousselines	Carottes râpées aux câpres	Œuf dur mayonnaise sur lit de salade verte	Salade Auvergnate ( lentilles, lardons, oignons, maïs, carottes râpées)
<b>Vianes</b>	Steak haché bœuf sauce poivre	Palette de porc à la diable	Rôti de dinde sauce grand-mère	Gratiné de poisson	Pain bagnat au thon
	Escalope de veau hâchée	Filet de poulet braisé	Noix de joue de bœuf braisée	Rôti de porc à la moutarde	Pain bagnat au surimi
<b>Légumes</b>	Poireaux à la crème	Salade méléées	Julienne de légumes et choux romanesco	Poêlée brocolis et champignons	Salade verte
<b>Féculents</b>	Blé aux poivrons	Purée de carottes maison	Pommes de terre à l'ail	Riz	Salade verte
<b>Produits laitiers</b>	Brie sur salade	Petit suisse aromatisé	Pont l'évêque	Saint Bricet	Cantadou ail et fines herbes
<b>Dessert</b>	Tarte au flan	Pêche	Crumble abricots-framboises	Liégeois de fruits , Panier de fruits	Cône glacé
	Tarte aux pommes	Fruits crus	Gratin de mangue	Liégeois de fruits , Panier de fruits	Cône glacé

**Midi**



**Lundi (Soir) Mardi (Soir) Mercredi (Soir) Jeudi (Soir)**

<b>Entrée</b>	Potage aux légumes	Concombre et maïs	macédoines de légumes	Mache betteraves et thon
<b>Vianes</b>	steack haché de poulet	Pommes de terre farice grand mère	gratin de brocolis jambon chorizo	Ficelle picarde
<b>Légumes</b>	haricots verts ebyl	salade verte	Frisée vinaigrette	salade verte
<b>Dessert</b>	Entremet chocolat	Poire belle hélène	salade kiwi banane	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