



**Semaine 1  
du plan alimentaire**

Période du Lundi 25 Juin au Vendredi 14 Septembre 2018

**Menu de la semaine**

Du Lundi 25 Juin 2018 au Vendredi 29 Juin 2018

**Midi**



Semaine 26	Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
<b>Entrée</b>	Artichauts emmental tomates en salade	Salade d'endive ninon (endive, frisée, œufs lamelles, sauce rémoulade)	Brochette melon tomate chorizo mozzarella	Taboulé aux poivrons maison	Salade verte mais dès de tomates
	Cœur de palmier et avocat	Tartare de betteraves	Œuf poché sur frisée et croustons	Salade de haricots rouges et pois chiches	Champignons à la crème ciboulette
<b>Viandes</b>	Fricadelle de bœuf	Potjvlesch	Rôti de porc sauce charcutière	Brochette de dinde poivron paprika maison	Osso bucco veau à la provençale
	Brochette de poisson meunière	Carbonade flamande	Poulet rôti et braisé	Steak haché de bœuf	Beignet de calamar
<b>Légumes</b>	Poêlée carottes épinards tomates	Salade mêlées	Haricots verts à l'ail	Tomates à la provençale	Cordiale de légumes tonic
<b>Féculents</b>	Coquillettes	Frites	Boullgour pilaf	Macaroni au gratin	Riz à la tomate
<b>Produits laitiers</b>	Saint-Paulin	Fromage blanc à la rhubarbe	Mini Cabrette	Cœur de dame	Rondelé 3 poivres
<b>Dessert</b>	Abricots frais	Crème brûlée à la chicorée	Coupe litchi et bigarreaux	Fruits crus	Yaourt aux fruits pâtissier
	Fruits crus	Pot de crème spéculoos	Pêche au sirop	Fraise	Yaourt aux fruits pâtissier

**Soir**

	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
<b>Entrée</b>	Tomate vianigrette	Gaspacho	salade de maïs au thon	Melon
<b>Viandes</b>	Jambon	Bruschetta ( Pain de campagne, dès de tomate, poulet ,parmesan, romarin, huile olive)	Flamekuche endive chèvre miel	Salade de riz composé (Riz , dès de tomates, œufs dur, thon, cornichon, olives, dès de courgettes)
<b>Légumes</b>	Haricots verts en salade		Frisée et feuille de chne	
<b>Produits laitiers</b>				
<b>Dessert</b>	Yaourt aux fruits	Pêche	gâteau de riz	cocktail de fruits



**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