



Semaine 1
du plan alimentaire

Période du Lundi 1 Octobre au Vendredi 9 Novembre 2018

Menu de la semaine

Du Lundi 1 Octobre 2018 au Vendredi 5 Octobre 2018

Semaine 36		Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
<i>Entrée</i>		Tomates mimosa	Betteraves moutarde à l'ancienne	Salade piémontaise au jambon (pommes de terre, œuf dur, jambon, tomate, cornichon, mayonnaise)	Salade d'endive ninon (endive, frisée, œufs lamelles, sauce rémoulade)	Croisillon emmental
		Mâche vitaminé (Mâche grany orange mozzarella)	Chou fleur sauce gribiche	Taboulé aux poivrons maison	Salade verte aux lardons et croûtons	Quiche aux poireaux maison
<i>Viandes</i>		Pavé de poisson béarnaise	Aiguillette de dinde marinée au thym citron	Poulet chasseur	Sauté de bœuf aux olives	Osso bucco de dindonneau
		Croustillant au fromage	Sauté d'agneau au curry	Escalope de porc panés à la moutarde	Palette de porc à la diable	Escalope de veau hâchée
<i>Légumes</i>		Petits pois et carottes	Epinards soubises	Chou de Bruxelles forestière	Salsifis et endives poêlées	Courgettes et tomates cubes
<i>Féculents</i>		Coquillettes	Boulgour pilaf	Pommes de terre à l'ail	Purée Saint Germain	Gratin dauphinois
<i>Produits laitiers</i>		Edam	Yaourt aromatisé	Mini Cabrette	Mini pavé d'affinois le Brin	Camembert
<i>Dessert</i>		Gâteau de riz au lait nappé au caramel	Raisin	Pêche chantilly spéculoos	Tarte au flan	Ananas frais
		Gâteau de semoule aux raisins	Fruits crus	Poire au chocolat	Gâteau basque	Fruits crus

Midi



Bonne rentrée à tous !!

Soir

	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
<i>Entrée</i>	Crème de champignon	Macédoines	Salade d'endives sauce gribiche	Friand fromage
<i>Viandes</i>	Jambon	Baguette flamekuche	Wraps aux crudités	Salade de pâtes composé (Pâtes, des de tomates, œufs dur, thon, cornichon, olives, dès de courgettes)
<i>Légumes</i>	Crudités (carottes, tomate...)	salade verte		
<i>Dessert</i>	Yaourt aux fruits	banane	Salade kiwi poire	liègeois chocolat



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