



**Semaine 3
du plan alimentaire**

Période du Lundi 1 Octobre au Vendredi 9 Novembre 2018

Menu de la semaine

Du Lundi 15 Octobre au Vendredi 19 Octobre 2018

Semaine 38		Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
<i>Entrée</i>		Frisée lardons et croûtons	Œuf à la russe	Salade comtoise (chou blanc, jambon, tomate, emmental dès, vinaigrette)	Tartare d'avocat au pamplemousse	Rillettes de poulet
		Mâche champêtre (mache, betteraves, champignons, oignons)	Poireaux ravigotes	Duo de crudités (carottes et céleri rapées, sauce mayonnaise)	Légumes croquant sauce cocktail	Pêche au thon
<i>Viandes</i>		Bœuf façon pot au feu	Escalope de veau hâchée	Osso bucco veau à la provençale	Sauté de poulet au citron	Omelette aux fromages
		Paupiette de dinde braisée	Saucisse fumé	Brochette de poisson meunière	Rôti de porc braisé au thym	Carbonade flamande
<i>Légumes</i>		Rata de poireaux	Carottes ciboulette	Ratatouille	Haricots verts à l'ail	Salade mêlées
<i>Féculents</i>		Boullgour tomate et curry	Lentilles à l'ancienne	Tortis tricolores	Pommes de terre lamelles sautées aux lardons et oignons	Frites
<i>Produits laitiers</i>		Saint Moret	Tome noire	Pont l'évêque	Cœur de dame	Yaourt nature sucré
<i>Dessert</i>		Coupe de mangue coulis fruits rouges	Oranais aux abricots	Fruits crus	Liégeois de fruits, Panier de fruits	Salade kiwi banane
		Ananas crème fouettée à la noix de coco	Tiramisù spéculoos framboise	Clémentine	Liégeois de fruits, Panier de fruits	Salade de fruits frais
		Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)	
<i>Entrée</i>		Potage aux légumes	Concombre et maïs	macédoines de légumes	Mache betteraves et thon	<p>Tous les jours 3 sortes de pain sont proposées</p>
<i>Viandes</i>		steack de soja	Pommes de terre farcies grand mère	gratin de brocolis jambon chorizo	Wraps à la viande	
<i>Légumes</i>		haricots verts ebyl	salade verte	Frisée vinaigrette	salade verte	
<i>Dessert</i>		Entremet chocolat	Poire belle hélène	salade kiwi banane	Pomme	

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 produits 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