



**Semaine 3
du plan alimentaire**

Période du Lundi 12 Novembre au Vendredi 7 Décembre 2018

Menu de la semaine

Du Lundi 26 Novembre au Vendredi 30 Novembre 2018

Semaine 48		Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
Entrée	Salade d'endives à la Berlinoise	Duo avocat et grany au curry	Salade piémontaise au jambon (pommes de terre, œuf dur, jambon, tomate, cornichon, mayonnaise)	Museau vinaigrette	Salade de lingots du Nord aux harengs fumés	
	Salade de mâche betteraves et thon	Salade Marco Polo (torties aux légumes, miettes de surimi, concombre, tomate et sauce mayonnaise)	Salade de riz californienne (riz, maïs, ananas, carotte râpée, poivron, raisins secs et	Maquereau au citron	Salade de haricots rouges et pois chiches	
Vandres	Goulash hongroise	Paupiette de dinde forestière	Bolognaise	Sauté de poulet aux olives	Sauté de veau marengo	
	Cubes de poisson aux 3 céréales	Curry d'agneau	Carbonara	Omelette espagnole	Brochette de poisson meunière	
Légumes	Duo chou-fleur et carottes	Fricassé de lentilles	Salade mêlées	Haricots verts à la Provençale	Petits pois et carottes à la crème	
Féculents	Macaroni	Pommes de terre à l'ail	Spaghetti	Purée de pommes de terre maison	Pommes rissolées	
Produits laitiers	Chanteneige	Fromage blanc au sucre roux	Saint Bricet	Maroilles	Saint Nectaire	
Dessert	Yaourt velouté fruit	Poire aux fruits rouges	Clémentine	Coupe fruitée aux épices	Crème dessert vanille	
	Yaourt velouté fruit	Pêche chantilly spéculoos	Fruits crus	Coupe de framboise chantilly	Crème dessert chocolat	
		Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)	
Entrée	Potage aux légumes	Concombre et maïs	macédoines de légumes	Mache betteraves et thon		
Vandres	nuggets de blé	croque-monsieur	gratin de brocolis jambon chorizo	Fajitas à la viande		
Légumes	haricots verts	salade verte	Frisée vinaigrette	salade verte		
Dessert	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, celeri, 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