



**Semaine 1  
du plan alimentaire**

Période du Lundi 2 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2019

**Menu de la semaine**

Du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2019

Semaine 36		Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Tomates mimosa	Cœur de palmier aux olives et au thon	Melon	Quiche aux légumes maison	Concombres à la fêta
		Carottes râpées au citron	Macédoine mayonnaise	Duo avocat et grany au curry	Feuilleté au chèvre maison	Champignons à la crème ciboulette
	<b>Vianades</b>	Steak haché de bœuf	Filet de colin à la crème de poivrons	Omelette aux poivrons	Echine de porc sauce suprême <b>PRODUITS LOCAUX</b>	Brochette de dinde mexicaine
		Escalope de dinde au paprika <b>PRODUITS LOCAUX</b>	Bœuf braisé bordelaise <b>PRODUITS LOCAUX</b>	Nuggets de blé	Escalope de veau hâchée	Omelette aux herbes
	<b>Légumes</b>	Haricots verts à l'ail	Poêlée de légumes méridionale	Courgette et haricots blancs tomates	Salade mêlées	Cordiale de légumes tonic
	<b>Féculents</b>	Pommes rissolées	Gnocchi de polenta	Semoule aux épices	Purée de brocolis	Meli mélo gourmand
<b>Produits laitiers</b>	Camembert BIO <b>PRODUITS LOCAUX</b>	Yaourt à boire	Mini Cabrette	Cantal	Rondelé 3 poivres	
<b>Dessert</b>	Beignet aux abricots	Pêche	Abricots rôtis à la cannelle	Salade de fruits frais	Barre glacée	
	Beignet aux pommes	Fruits crus	Crumble pommes raisin	Coupe de mangue ananas	Barre glacée	



	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
<b>Entrée</b>	Salade d'endives aux nectarines	Gaspacho endive betteraves	salade de maïs au thon	Carottes râpées
<b>Vianades</b>	Wraps thon et crudités	Bruschetta	Flamekuche	Salade de riz composé (Riz, des de tomates, œufs dur, thon, cornichon, olives, des de courgettes)
<b>Légumes</b>		( Pain de campagne, dés de tomate, poulet ,parmesan, romarin, huile olive)	Frisée et feuille de chne	
<b>Dessert</b>	Yaourt aux fruits	Compote	gâteau de riz	cocktail de fruits

*La Directrice*

*Le Gestiannair*



Ici nous mangeons du pain local  
Pain céréales, campagne

	<b>Produits BIO</b>		<b>Produits Locaux</b>
--	---------------------	--	------------------------

**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