



Semaine 4
du plan alimentaire

Période du Lundi 2 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2019

Menu de la semaine

Du Lundi 23 Septembre 2019 au Vendredi 27 Septembre 2019

Semaine 39

Lundi (Midi)

Mardi (Midi)

Mercredi (Midi)

Jeudi (Midi)

Vendredi (Midi)

Midi	Entrée	Salade Waldorf (céleri rapé, pomme, noix, raisins secs, mayonnaise)	M e n u v é g é t a r i e n	Brochette au saumon et chou fleur (Chou fleur, saumon fumé, crème fraîche, citron, aneth sel poivre)	Salade de blé chorizo et comté	Tomates Parisienne	Roulé d'asperges
		Œuf poché sur frisée et croutons		Pomelos et sucre	Salade de pommes de terre au curry	Champignons aux herbes	Œuf dur à la russe
	Viandes	Pasta alla norma		Escalope de poulet mariné aux épices	Sauté de porc sauce hongroise	Sauté de dinde au sésame	Brandade de poisson "maison"
		Gnocchis fèves petits pois et tomates		boule à l'agneau	Filet de poisson meunière	Cervelas à l'alsacienne	Hachis parmentier "maison"
	Légumes	Poêlée de légumes		Fondue de poireaux	Duo haricots verts et jaunes	Gratin de champignons	Salade mêlées
	Féculents			Pommes campagnarde	Pommes de terre boulangère	Frites	Salade mêlées
	Produits laitiers	Coulommiers		Fromage blanc BIO	Samos portion	Fourme d'Ambert	Saint Nectaire
Dessert	Crème dessert chocolat BIO	Coupe Fraise Melon	Poire + biscuit	Crumble abricots-framboises	Salade kiwi banane		
	Crème dessert vanille BIO	Salade de fruits frais	Fruits crus + biscuit	Gratin de mangue	Brochette d'ananas		



Soir

	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
Entrée	Céleri rémoulade	Vélouté de carottes à l'orange	Blanc de poireaux vinaigrette	Concombre et tomates
Viandes	Salade niçoise (Haricots verts, tomates, poivrons, pomme de terre, thon, œuf durs, olives)	Moussaka maison	Cappellettis aux saumons fumé	Pizza
		Semoule	Salade verte	Salade mixte
Légumes		Salade poire kiwi	entremet chocolat	Compote de pêche
Dessert	Yaourt aux fruits			



Ici nous mangeons du pain local
Pain céréales, campagne

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