



**Semaine 3
du plan alimentaire**

Période du Lundi 2 Mars au Vendredi 27 Mars 2020

Menu de la semaine

Du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2020

Semaine 06

Midi



Soir

	Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)
Entrée	Salade Indienne (chou blanc, jambon de dinde, tomate, curry, vinaigrette)	Salade Marocaine (pois chiches, concombre, épices et vinaigrette)	Salade de pâtes aux pêches et au surimi	Salade Waldorf (céleri rapé, pomme, noix, raisins secs, mayonnaise)	Tomates vinaigrette à la fête
	Trio céleri mais roquette	Salade d'endive ninon (endive, frisée, œufs lamelles, sauce rémoulade)	Salade de pommes de terre mimosa (pomme de terres, œuf dur, cerfeuil, estragon)	Salade printanière (carottes rapées, céleri rapé, maïs et vinaigrette)	Mini wrap légumes thon
Viandes	Escalope de poulet au curry	Steak fromager	Poulet rôti et braisé	Jambon aux herbes	Gratin de viande et macaroni
	Boulettes de bœuf sauce orientale	Pané de blé tomate et mozzarella	Osso bucco veau à la provençale	Noix de joue de bœuf braisée	Gratin de thon bolognaise et macaroni
Légumes	Légumes couscous	Crumble de courgettes BIO	Ratatouille	Poêlée de légumes	Salade mêlées
Féculents	Semoule	Pommes de terre persillées	Boulgour pilaf	Gratin dauphinois	Salade mêlées
Produits laitiers	Saint Nectaire	Fromage blanc aux framboises	Rollot fermier	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque
Dessert	Abricots aux amandes	Compote de pêche	Ananas frais	Crumble poire spéculoos chocolat	Pot de crème spéculoos
	Dessert frais au litchi	Compote de pommes	Fruits crus	Cubes de pêche au gratin	Pot de crème caramel beurre salé

Menu végétarien

	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
Entrée	Crème d'épinards	Concombre et maïs	Cœur de palmier	carottes au citron
Viandes	Faluche croustie surimi	Tagliatelles courgette tomates confites champignons fromage rapées	Pilaf de fruits de mer	Pizza
Légumes				salade
Dessert	Yaourt	Pêche melba	salade kiwi banane	Pomme

La Directrice

Le Gestionnaire



Ici nous mangeons du pain local
Pain céréales, campagne

Produits BIO

Produits Locaux

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