



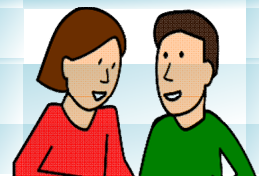







**Semaine 1
du plan alimentaire**

Période du Lundi 2 Mars au Vendredi 27 Mars 2020

Menu de la semaine

Du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2020

Semaine 4	Lundi (Midi)	Mardi (Midi)	Mercredi (Midi)	Jeudi (Midi)	Vendredi (Midi)	
  	Entrée	Betteraves lanière mimosa	Salade Grecque à la fête (concombres, tomates, poivrons, fêta, olives noires, vinaigrette d'huile d'olives)	Carottes râpées et concombre	Pasta z tunczyka sur blinis	Laitue aux oignons rouges
		Cœur d'artichauts au thon	Taboulé libanais (boulgour, tomates, citron, persil plat, menthe,...)	Champignons aux avocats	Salade norvégienne à l'avocat	Frisée aux dés de mimolette
	Viandes	Escalope de veau hâchée	Mafee d'agneau	Omelette aux herbes	Bœuf stroganof 	Brochette de poisson meunière
		Filet de colin d'alaska aux 3 céréales	Boboti	Quenelles de volaille sauce champignons	Brouet Allemand au filet mignon de porc 	Steak haché bœuf sauce poivre
	Légumes	Haricots plats poêlées à l'ail	Butternut à la noix de coco 	Duo chou-fleur et carottes	Rutabaga à l'étuvé 	Cordiale de légumes tonic
	Féculents	Riz	Riz safrané	Pommes de terre persillées	Pommes Röstis	Tortis
Produits laitiers	Mimolette	Dégué 	Chti Roux	Mimolette	Saint Moret	
Dessert	Fruits crus + biscuit	Tarte ananas coco maison	Dessert de fruits aux pommes	Tiramisù	Liégeois chocolat	
	Poire + biscuit	Gâteau chocolat patates douce	Dessert de fruits aux pommes	Tarte aux pommes spéculoos maison	Liégeois vanille	

	Lundi (Soir)	Mardi (Soir)	Mercredi (Soir)	Jeudi (Soir)
Entrée	Crème de lentilles	Salade d'endives	salade tomate mais	Carottes râpées
Viandes	Wraps aux légumes cuisinés et fromage	Tartine garnie (Pain de campagne, pistou au noix, oignon, tomate, chèvre)	Baguette façon Flameukuche	Galette boursin ciboulette cheddar
Légumes			Feuille de chêne	
Dessert	Yaourt aux fruits	Pomme au four	gâteau de riz	cocktail de fruits

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