















MENU DE LA SEMAINE 1 DU 9 DECEMBRE AU 13 DECEMBRE 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u> 
<u>Entrées</u>	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Taboulé Sardine à l'huile	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Tomate vinaigrette Champignon à la grecque	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Concombre aux croûtons Céleri râpé sauce cantadou	Salade verte vinaigrette Carottes rapées BIO  Saucisson sec cornichon Jambon cornichon
<u>Plat et accompagnement</u>	Steak haché sauce curry Galopin de poisson à la niçoise Pâtes au beurre Carottes	Rôti de porc sauce barbecue Poisson meunière Printanière de légumes	Rosbeef moutarde Filet de poisson au cheddar Pommes wedges Haricots beurre	Sauté de veau à la crème Omelette Riz pilaf Ratatouille
<u>Laitages</u>	Emmental BIO  Vache qui rit Yaourt aromatisé	Edam Petit Louis Fromage blanc sucré	Mini caprice Camembert Yaourt nature	Kiri Rondelé Yaourt à boire
<u>Desserts</u>	Corbeille de fruits	Semoule au lait Flan au chocolat Fruit de saison 	Biscuit sec Mousse au chocolat  Fruit de saison	Corbeille de fruits







MENU DE LA SEMAINE 2 DU 16 DECEMBRE AU 20 DECEMBRE 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> 	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Carottes râpées à l'œuf Chou blanc émincé 	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Panibuns au fromage Allumette au fromage	<u>Repas de fin d'année</u> Salade verte Assiette garnie au saumon Assiette garnie au foie gras	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Œuf vinaigrette Maïs vinaigrette
Plat et accompagnement	Sauté de porc aux pruneaux Poisson bordelaise Lentilles aux oignons Carottes	Emincé de bœuf Omelette aux herbes Pennes au beurre Ratatouille	Cuisse de poulet sauce champignon Cabillaud beurre citronné Frites de patate douce et pommes Duchesse	Merguez Lieu à la tomate Printanière de légumes avec pommes de terre
Laitages	Saint Paulin Mimolette Yaourt aromatisé	Saint Môret Chanteneige Yaourt sucré bio 	Babybel de Noël	Gouda BIO  Bûchette de chèvre Yaourt aromatisé
Desserts	Salade de fruits Liégeois Fruit de saison	Corbeille de fruits	Bûche pâtissière Gourmandise de chocolat Clémentines	 Corbeille de fruits






MENU DE LA SEMAINE 3 DU 6 JANVIER AU 10 JANVIER 2020

	<u>Lundi</u> 	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Chou rouge mozzarella Avocat vinaigrette	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Jambon de dinde cornichon Haricots verts à l'échalote	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Tarte oignon jambon de dinde Acras de morue	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Carottes râpées Céleri sauce fromagère
Plat et accompagnement	Palette de porc à la diable Omelette aux herbes Semoule au beurre Piperade	Sauté de bœuf Filet meunière Coquillettes au beurre Choux fleur	Poulet basquaise Poisson crétoise Pommes sautées	Nuggets de poisson Sauté de dinde Blé au beurre Brocolis
Laitages	Emmental Saint Nectaire Yaourt sucré BIO 	Port salut Comté Fromage blanc sucré	Gouda BIO  Vache qui rit Yaourt sucré	Mini Caprice Bleu Yaourt sucré BIO 
Desserts	Compote de fruits Riz au lait Fruit de saison	Corbeille de fruits	Galette des Rois Fruit de saison	Ile flottante Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison

MENU DE LA SEMAINE 4 DU 13 JANVIER AU 17 JANVIER 2020

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> 	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	Menu Fast Food Pamplemousse / salade verte Macédoine de légumes fêta Tomate BIO vinaigrette 	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Salade de maïs aux poivrons Sardine citron	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Concombre au surimi  Radis beurre	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Quiche Lorraine Tarte au fromage
Plat et accompagnement	Hamburger Fishburger Pommes wedges Salsifis	Escalope de volaille aux champignons Blanquette d'œuf Riz Haricots verts	Sauté de veau aux épices du soleil Dés de saumon sce armoricaine Spaghettis Ratatouille	Cuisse de poulet paprika Crevettes fricassées Petits pois et carottes
Laitages	Mimolette Babybel Yaourt nature sucré	Emmental Comté Yaourt aromatisé	Pavé d'affinois Chamois d'or Yaourt nature et sucre dosette	P'tit Louis Rondelé Yaourt vanille BIO 
Desserts	Donut's chocolat Donut's au sucre Fruit de saison	Corbeille de fruits BIO 	Crème brûlée Mousse chocolat  Fruit de saison	Corbeille de fruits

MENU DE LA SEMAINE 5 DU 20 JANVIER AU 24 JANVIER 2020

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u> 	<u>Vendredi</u>
Entrées	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Tomate vinaigrette Céleri à la cacahuète	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Pâté en croûte Œuf vinaigrette	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Chou blanc aux noix Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Asperges aux croûtons Salade de PDT vinaigrette
Plat et accompagnement	Cordon bleu Filet de poisson crumble Pommes de terre persillées Haricots verts	Rosbeef moutarde Omelette persillée Farfalles au beurre Brocolis BIO 	Galopin de veau Steack fromager Riz sauvage Poêlée de légumes (à préciser)	Sauté de porc au miel Poisson blanc s, crustacés Blé à la basilic Salsifis à la tomate
Laitages	Cœur de Lion Camembert BIO  Velouté fruit	Chanteneige  Demi-sel Fromage blanc sucré	Mini Caprice Camembert Yaourt aromatisé	Boursin Samos Yaourt à boire
Desserts	Crème renversée Compote de pommes Fruit de saison	Corbeille de fruits	Flan vanille maison Madeleine aux pépites de chocolat  Fruit de saison	Corbeille de fruits



Légendes

Entrée, plat, accompagnement ou dessert à plus de 15 % de Lipides

Dessert contenant plus de 20 % de Glucides simples et moins de 15 % de lipides

Crudités de légumes ou de fruits

Fromages contenant au moins 150 mg de Calcium par portion

Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100mg et moins de 150 mg

Laitage contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 % de lipides par portion

Fruits ou légumes cuits

Viande type bœuf, veau, ou agneau non haché

Du 15 octobre au 15 mars: Potage de légumes à la place de la salade verte ou du pamplemousse