

Menu de la semaine du 04 au 08 février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VALEUR ENERGETIQUE
	Tous les jours des dips de légumes avec sauce au fromage blanc Luxlait					
Entrée du jour	Soupe de lentilles	Nouvel an chinois Consommé chinois 6,9	Salade de carottes 3,10 et fromage 7	Tomate cocktail 2,3,10	Crème de champignons 7	*Pour 150mL de potage : - de légumes 60kcal - de légumineuse ou de pomme de terre 100kcal si ajout de crème : + 15kcal *Pour 70g d'entrée assaisonnée : 50kcal
Plat du jour	Kebab 1,7,10 Pommes de terre au four salade de chou blanc 3,10	Porc au caramel 1,6,7,9 Riz cantonais 3 Soja 6	Filet de hoki sauce au PÊCHE DURABLE Mélange de céréale 1 Flan de potiron 1,3,7 Pomme	Blanc de poulet grillé mariné 1,6,7,9 Macaronis 1 Brocolis Mousse au chocolat 3,6,7	Hachis parmentier 7 Salade verte 3,10 Poire au sirop vanillé	*Pour 70g de plat protéique : - volaille 90kcal - poisson 70kcal - bœuf ou porc 100kcal - sauce 15kcal - plat complet 210kcal *Pour 120g de féculent : 140kcal *Pour 80g de légume : 50kcal *Pour 100g de fruits : 50kcal *Pour 125g de dessert laitier : 110kcal
Dessert	Banane	Petit suisse sucré 7				

Tous les jours des fruits frais sont proposés

Bon Appétit !

1=gluten, 2=crustacés, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques
 L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.
 Les produits utilisés sont garantis sans OGM et non ionisés.

Nos engagements produits

Un bon repas c'est un plateau avec 4

- Produits laitiers
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- Viandes, poissons et œufs