

Menu de la Semaine du 04 au 08 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VALEUR ENERGETIQUE
	Tous les jours des dips de légumes avec Sauce au fromage blanc Luxlait					
Entrée du jour	Consommé vermicelle 1,9	Carnaval Salade d'endives aux pommes 3,7,10	Salade verte 3,7,10 et fromage 7	Soupe de champignons	Crème de carottes 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	Roulade de boeuf 1,6,7,9	Grillwurst 10	Fricassé de dinde au romarin 1,6,7,9	Emincé de boeuf au poivre 1,6,7,9	Lieu noir à la tapenade 1,4,12	*Pour 70g de plat protidique : - volaille 90kcal - poisson 70kcal - bœuf ou porc 100kcal - sauce 15kcal
	Riz pilaf	Penne 1	Pomme de terre au four	Semoule 1	Purée de pomme de terre 7	Pour 120g de féculent : 140kcal
	Haricots verts	Chou fleur	Epinard à la crème 7	Flan de potiron 1,3,7	Poireaux étuvés	Pour 80g de légume : 50kcal
Dessert	Clémentine	Liégeois au chocolat 6,7	Cocktail de fruits	Petits suisses sucrés 7	Pomme	*Pour 100g de fruits : 50kcal *Pour 125g de produit laitier : 110kcal *Pour 50g de pâtisserie : 160kcal

Tous les jours des fruits frais sont proposés

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 couleurs !

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

Bon Appétit !