

Menu de la semaine du 25 au 29 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	Soupe parmentière	Consommé chinois 6,9	Salade de tomate 3,7,10 et fromage 7	Céleri rémoulade 3,7,9,10	Velouté Dubarry	*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	Sauté de porc marengo 1,6,7,9 Mélange de céréale 1 Petits pois	Burger 1,6,7 Pomme noisette Salade verte 3,7,10	Rôti de dinde à la moutarde 1,6,7,9,10,12 Riz Brocolis	Colin au beurre blanc 1,4,7,9,12 Orechiette 1 Carottes	Carbonnade flammande 1,3,6,7,9 Pomme de terre au Haricots beurre	*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
Dessert	Yaourt aux fruits 7	Pamplemousse	Fromage blanc grenadine 7	Compote de pomme	Brownies 1,3,6,7,8	*Pour 100g de fruits : 50kcal *Pour 125g de dessert laitier : 110kcal *Pour 50g de pâtisserie : 160kcal

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 couleurs !

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