

Menu de la semaine du 25 février au 1^{er} mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tous les jours des dips de légumes avec sauce au fromage blanc Luxlait				
Entrée du jour	Velouté Dubarry	Soupe à la tomate	Salade de verte 3,7,10 et fromage 7	Soupe de pois chiche	Wrap de crudité 1,3,7,10
Plat du jour	Nugget's 1,6,7,9 Pommes de terre rôties Haricots beurre	Gratin de coquille et jambon 1,7 Salade de concombre 3,7,10	Boeuf stroganoff 1,6,7,9 Blé 1 Brocolis	Cabillaud sauce aurore 1,4,7,9 PÊCHE DURABLE Farfalle 1 Petits pois	Omelette 3,7 Riz Carottes
Dessert	Compote de pomme	Orange	Yaourt aux fruits 7	Ile flottante 3,6,7	Poire

VALEUR ENERGETIQUE

*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
*Pour 70g de plat protidique : - poisson 70kcal - bœuf ou porc 100kcal - sauce 15kcal - plat pasta 200kcal - œuf : 100kcal - friture : 210kcal
*Pour 120g de féculent : 140kcal
*Pour 80g de légume : 50kcal
*Pour 100g de fruits : 50kcal
*Pour 125g de dessert laitier : 110kcal

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