

# Menu de la semaine du 22 au 26 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	VALEUR ENERGETIQUE
	Tous les jours des dips de légumes  Sauce au fromage blanc					
Entrée du jour	Férial	Soupe parmentière	Salade verte 3,7,10 et fromage 7	Velouté de pois cassés	Céleri rémoulade 3,7,9,10	*Pour 150mL de potage : - de légumes <b>60kcal</b> - de légumineuse ou de pomme de terre <b>100kcal</b> si ajout de crème : + <b>15kcal</b>  *Pour 70g d'entrée assaisonnée : <b>50kcal</b>
Plat du jour		Blanc de poulet au thym et citron 9  Mélange de céréales 1  Brocolis	Emincé de porc sauce tomate  Riz pilaf  Petits pois	Hachis parmentier 7  Salade de concombre 3,7,10	Colin sauce à l'oseille 1,4,7,9   PÊCHE DURABLE  Macaroni 1  Carottes vichy	*Pour 70g de plat protéidique : - volaille <b>90kcal</b> - poisson <b>70kcal</b> - bœuf ou porc <b>100kcal</b> - sauce <b>15kcal</b> - plat complet <b>210kcal</b>  *Pour 120g de féculent : <b>140kcal</b> *Pour 80g de légume : <b>50kcal</b>
Dessert		Yaourt aux fruits 7	Compote de pomme  <b>Chocolat de Pâques 6,7</b>	Banane	Marbré 1,3,6,7	*Pour 100g de fruits : <b>50kcal</b> *Pour 125g de dessert laitier : <b>110kcal</b> *Pour 50g de pâtisserie : <b>160kcal</b>

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