

Menu de la Semaine du 29 avril au 3 mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VALEUR ENERGETIQUE
	Tous les jours des dips de légumes Sauce au fromage blanc					
Entrée du jour	Velouté de petits pois	Tomate crevettes cocktail 2,3,7,10	Férialé	Consommé vermicelles 1	Carotte râpée 3,7,10	*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	Calamar sauce aigre douce 1,9,14 Semoule 1 Haricots verts	Jambon blanc Penne 1 Gratin de chou fleur 7		Pilon de poulet 9 Pommes de terre rôties Epinards à la crème 7	Boeuf à l'échalotte 1,6,7,9 Riz Ratatouille	*Pour 70g de plat protidique : - volaille 90kcal - bœuf ou porc 100kcal - sauce 15kcal - friture 210kcal Pour 120g de féculent : 140kcal Pour 80g de légume : 50kcal
Dessert	Flan chocolat 6,7	Ananas		Poire	Yaourt sucré 7	*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 !