

Menu de la semaine du 6 au 10 mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VALEUR ENERGETIQUE
	Tous les jours des dips de légumes					
	Sauce au fromage blanc					
	vegetal					
Entrée du jour	Soupe à la tomate	Salade mais et thon 3,4,7,10	Salade verte 3,7,10 et fromage 7	Férié	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	Gyros sauce au fromage blanc 1,3,7,10 	Blanquette de dinde 1,7	Omelette 3,7		Coude bolognaise et carottes 1 	*Pour 70g de plat protéique : - volaille 90kcal - œuf : 100kcal - bœuf ou porc 100kcal - sauce 15kcal - plat complet 210kcal
	Wedges	Riz 3 mélanges	Blé 1			
	Haricots beurre	Petit pois	Brocolis			*Pour 120g de féculent : 140kcal *Pour 80g de légume : 50kcal
Dessert	Yaourt aux fruits 7	Fraises	Flan caramel Nova 7		Smoothie banane fruits rouges	*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