

Menu de la Semaine du 03 au 07 juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VALEUR ENERGETIQUE
	Tous les jours des dips de légumes sauce au fromage blanc :					
Entrée du jour	Gaspacho	Salade verte 3,7,10 et fromage 7	Animation asiatique Consommé asiatique 6	Céleri rémoulade 3,7,9,10	Crème de champignons 7 Dips concombre 7 (MAT)	*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	Kebab Pain pita sauce fromage blanc 1,3,7,10 Pommes gaufrettes Courgettes poêlées	Cabillaud à la vanille 1,4,7 Macaroni 1 Julienne de légumes 9	Porc au caramel 1,6,7,9 Riz cantonnais 3 Tomate provençale 1,7	Emincé de dinde sauce crème 1,6,7,9 Semoule 1 Haricots verts	Jambon Pommes de terre boulangères	*Pour 70g de plat protidique : - volaille 90kcal - poisson 70kcal - bœuf ou porc 100kcal - sauce 15kcal Pour 120g de féculent : 140kcal Pour 80g de légume : 50kcal
	Quorn façon kebab 1,3,7,10		Loempia 1,3,7,9	Quorn sauce crème 1,3,6,7,9	Omelette 3,7	
Dessert	Banane	Mousse au chocolat 3,6,7	Cocktail de fruits	Yaourt sucré 7	Pastèque	*Pour 100g de fruits : 50kcal *Pour 125g de produit 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

végétarien

Un bon repas c'est un plateau avec 4 couleurs !

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