

Menu de la semaine du 10 au 14 juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	VALEUR ENERGETIQUE
	Tous les jours des dips de légumes Sauce au fromage blanc					
Entrée du jour	Férié	Velouté Dubarry	Salade de verte 3,7,10 et fromage 7	Mais thon 3,4,7,10	Salade de tomates 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		Wiener 9,10 Purée de pomme de terre 7 Carottes	Poulet basquaise 9 Riz Brocolis	Boeuf au paprika 1,6,7,9 Orechiette 1 Haricots beurre	Lieu noir sauce aurore 1,4,7,9 Mélange de céréales 1 Petits pois	*Pour 70g de plat protidique : - volaille 90kcal - poisson 70kcal - bœuf ou porc 100kcal - sauce 15kcal
Dessert		Saucisse de quorn 1,3,7 Yaourt aux fruits 7	Quorn basquaise 1,3,6,7,9 Poire	Galette de pois et légumes 1,9 Melon	Pot de glace 7	*Pour 120g de féculent : 140kcal *Pour 80g de légume : 50kcal *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

végétarien

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

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