

Semaine du 17 septembre au 21 septembre 2018

semaine 38

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Entrée +15% lipides	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Assiette de charcuterie	Melon - pastèque Macédoine vinaigrette Champignons à la crème champignons à la Grecque	Salade Francilienne Céleri au curry	Salade de chèvre aux croutons Tomate à l'échalote Pamplemousse frais aux crevettes	Salade palmito Salade d'œuf mimosa concombre au livarot
Fréquence libre	Fréquence libre	Plats protidiqes P/L ≤ 1	Plats <70% de denrées protidiqes	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Sauté de porc frais Paupiette de volaille	Jambon braisé au cidre Lapin à l'ancienne steak fromager	Saucisse de Toulouse	Brandade de morue boudin noir - andouillette	Goulash
Féculent	Légumes verts	Légumes verts	Féculent	Féculent
Semoule de couscous Tajine de légumes	Carottes fraîches Haricots beurre	Garniture 4 légumes à la crème	Purée de PDT fraîche	Frites Ratatouille
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Gouda Rondelé aux herbes Cantafrais	Yaourt nature sucré Petit sucré au lait entier Entremet vanille	Mousse au chocolat Crème brûlée	Fromage frais nature Panier aux fruits mixés	Babybel Saint Nectaire
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre	Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Assiette de fruits frais	Glace	Biscuits secs	Beignet aux chocolats Beignet aux pommes Pâtisserie maison	Assiette de fruits frais



Vu, la Principal
Mme GIMER

Adjoint Gestionnaire
M FOUILLEUL

L'Infirmière
Mme LECONTE

Responsable de production
M LAMOUREUX

Vacances J - 28

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement