

# Semaine du 17 septembre au 21 septembre 2018

semaine 38

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<b>Entrée +15% lipides</b>	<b>Crudités</b>	<b>Crudités</b>	<b>Crudités</b>	<b>Crudités</b>
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
<b>Fréquence libre</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Plats protidiques P/L ≤ 1</b>	<b>Plats &lt;70% de denrées protidiques</b>	<b>Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)</b>
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
<b>Féculent</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>
Semoule de couscous Tajine de légumes	Carottes fraîches Haricots beurre	Garniture 4 légumes à la crème	Purée de PDT fraîche	Frites Ratatouille
<b>Fromage +150mg calcium</b>	<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>	<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>	<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>
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
<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Dessert +15% Lipides</b>	<b>Fruit cru</b>
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