

Semaine du 08 janvier au 12 janvier 2018

semaine 2

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Fréquence libre	Crudités	Entrée +15% lipides	Fréquence libre	Crudités
Asperges blanches	Betteraves golden	Rillettes	Salade mexicaine	Céleri
Salade mexicaine	Assortiment de crudités	Pâté de campagne	Maïs/thon	et autres racines râpées
Cuidités		Carottes à l'orange		
Poisson ≥ 70%	Plats <70% de denrées protidiques	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre	Fréquence libre
Filet de colin / lieu vapeur	Hachis Parmentier	Langue de bœuf	Emincé de volaille	Sauté de porc
Filet de poisson meunière		Œufs durs à la crème	à la tomate	créole
Légume	Féculent	Légume	Féculent	Féculent
Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Courgettes en gratin	Frites	Riz
	Salade		Tomates grillées	Ananas caramélisés
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Camembert (30g)	Entremets chocolat	Bonbel	Yaourt aromatisé	Camembert (30g)
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré			Yaourt nature sucré
Fruit cru	Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruits de saison	Clémentines Orange	Gâteau de riz au caramel	Compote P/cassis Tarte aux pommes Fruit	Glace

Vu, le Principal
M. LHOMME Daniel

Le Gestionnaire
/me JOIMEL-LACOMBE Véronique

Chef de cuisine
M. MONTMORENCY Jean

Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2018

semaine 3

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Fréquence libre	Crudités	Entrée +15% lipides	Crudités	Crudités
Salade mexicaine	Endives aux noix Choux rouges mimosa	Pâté de campagne Saucisson à l'ail	Carotte râpées Artichaut farci	Assortiment de crudités
		Crudité		
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Poulet vallée d'Auge	Paleron braisé Poisson blanc beurre citronné	Roti de veau au jus	Filet de poisson meunière Colin/lieu au fenouil Rognonnade à l'ancienne	Navarin d'agneau à la gitane
Féculent	Légume	Légume	Féculent	Légume
Pâtes	Carottes Vichy	Haricots verts	Riz	Jardinière de légumes
Champignons	Pommes de terre persillées		Mousseline de celeri	
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Yaourt aromatisé	Emmental	Flan nappé caramel (90g)	Fol épi	Fournols
Fromage	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	
Fruit cru	Fréquence libre	Fréquence libre	Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Clémentines Orange	Compote pommes/abricots Pomme au four	Fruits au sirop	Pâtisserie Fruit	Liégeois chocolat Fruit

Vu, le Principal
M. LHOMME Daniel

Le Gestionnaire
Mme JOIMEL-LACOMBE Véronique

Chef de cuisine
M. MONTMORENCY Jean

Semaine du 22 janvier au 26 janvier 2018

semaine 4

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Crudités	Fréquence libre	Crudités	Crudités	Crudités
	Salade Marco polo	Concombre	Artichaut farci	Assortiment de crudités
	Asperges blanches	à la crème de maroilles	Carotte râpées	
			Champignons crus	
Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre	Fréquence libre
Menu allemand	Filet de cabillaud	Rôti de bœuf	Côte de porc à la moutarde	Poulet rôti
	Merlu au beurre citronné		Œufs à la crème	Boudin noir
Légume	Légume	Légume	Féculent	Féculent
	Trio de légumes	Duo d'haricots	Pâtes	Frites
		verts et beurre		Pommes aux raisins
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
	Mont cadi	Fromage blanc nature 20%	Camembert (30g)	Entremets pistache
	Buche du pilat		Fol épi	
			Yaourt nature sucré	Yaourt
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
	Riz au lait	Flan pâtissier aux fruits	Crumble aux pommes	Kiwis
				Orange
	Fruit		Fruit	

Vu, le Principal
M. LHOMME Daniel

Le Gestionnaire
/me JOIMEL-LACOMBE Véronique

Chef de cuisine
M. MONTMORENCY Jean

Semaine du 29 janvier au 02 février 2018

semaine 5

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01	vendredi 02
Crudités	Fréquence libre	Fréquence libre	Crudités	Crudités
Pamplemousse	Filet de maquereaux	Salade de pâtes	Betteraves golden	Carotte râpées
Salade coleslaw	au vin blanc	Maïs/thon	Duo d'agrumes	Choux rouges mimosa
	Crudité			
Plats protidiqes P/L ≤ 1	Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Cordon bleu	Gigollette de lapin au thym	Steak grillé	Saumon rôti au lard fumé	Jambonneau
		Steack haché		à la moutarde
Légume	Féculent	Légume	Féculent	Féculent
Choux fleurs/PDT gratinés	Pâtes au beurre	Petits pois/carottes	Gratin dauphinois	Lentilles
Côes de blettes	Salsifis			
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Entremets vanille	Gouda	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Fournols
			mixés (100g)	
Fromage	Yaourt nature sucré			Yaourt nature sucré
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Banane	Fromage blanc	Semoule à la vanille	Cocktail de fruits exotiques	Glace
	et son coulis			
Compote p/poire	Fruit		Fruit	Fruit

Vu, le Principal
M. LHOMME Daniel

Le Gestionnaire
Mme JOIMEL-LACOMBE Véronique

Chef de cuisine
M. MONTMORENCY Jean