

# Semaine du 04 janvier au 08 janvier 2021

semaine 2

lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
<b>Entrée +15% lipides</b>	<b>Crudités</b>	<b>Crudités</b>	<b>Crudités</b>	<b>Fréquence libre</b>
Avocat mayonnaise	Tomate/mozzarella/Basilic	Assortiment de crudités	Carottes râpées 3 couleurs	Asperges/tomate
Rosette	Potage		Sardine à l'huile	Œufs mayo
Pâté de foie	Macédoine de légumes mayo		Salade choux fleurs/lardons	Pamplemousse
<b>Plats &lt;70% de denrées protidiques</b>	<b>Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)</b>	<b>Produits prêt-frits &gt; de 15% de lipides</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Poisson ≥ 70%</b>
Cordon bleu	Emincé de bœuf	Rösti Burger	Kebab	Filet de merlu
Poisson	Poisson	Poisson	Poisson	Poisson meunière
<b>Féculents</b>	<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Féculents</b>
Pâtes	Pommes de terre vapeur	Duo courgettes	Frites	Riz
Légumes	Gratin courgettes râpées	Salade verte	Légumes variés	Aubergines grillées
<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage +150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>
Brie	Saint Paulin	Laitages variés	Montcadi	Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé		Yaourt nature sucré	tartare
<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +15% Lipides</b>	<b>Fréquence libre</b>
Mousse au chocolat	Banane		Galette des rois	Yaourt Bio
Compote	Clémentines		Soupe de fruits rouges	Pomme au four
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Vu, le Principal  
M LHOMME Daniel

La Gestionnaire  
Mme JOIMEL-LACOMBE Véronique

La Cheffe de cuisine  
Mme ANFRAY Isabelle

# Semaine du 11 janvier au 15 janvier 2021

semaine 3

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<b>Crudités</b>	<b>Entrée +15% lipides</b>	<b>Crudités</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Crudités</b>
Betteraves /pommes	Samoussa	Assortiment de crudités	Surimi mayo	Concombre vinaigrette
Céleri rémoulade	Trio charcuterie		Salade chèvre	Salade Trévisse/lardons/œuf dur
Endives aux noix	Salade verte/ fromage		Salade mexicaine	Pamplemousse
Potage				
<b>Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)</b>	<b>Plats &lt;70% de denrées protidiques</b>	<b>Produits prêt-frits &gt; de 15% de lipides</b>	<b>Plats protidiques P/L ≤ 1</b>	<b>Poisson ≥ 70%</b>
Langue de bœuf	Carbonara	Poisson pané	Paupiette de dinde	Dos de cabillaud
Poisson	Poisson	Poisson	Poisson	Omelette
<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>
Semoule Bio	Brocolis	Ratatouille	Pommes sautées	Blé
Poêlée Légumes	Pâtes	Riz	Tomates provençâles	Tians de légumes
<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage +150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>
Chanteneige	Chaussé aux moines	Laitages variés	Camembert	Fromage
Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré		Yaourt aromatisé	Petits suisses natures sucre
<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +15% Lipides</b>	<b>Fréquence libre</b>
Riz au lait	Clémentines		Muffins chocolat	Yaourt Bio
Crème dessert	Banane		Crumble aux pommes	Ananas au sirop
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Vu, le Principal  
M LHOMME Daniel

La Gestionnaire  
Mme JOIMEL-LACOMBE Véronique

La Cheffe de cuisine  
Mme ANFRAY Isabelle

# Semaine du 18 janvier au 22 janvier 2021

semaine 4

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<b>Crudités</b>	<b>Entrée +15% lipides</b>	<b>Crudités</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Crudités</b>
Salade choux fleurs/lardons	Feuilleté hot dog	Assortiment de crudités	Roulé fromage aux herbes	Macédoine de légumes mayo
Taboulé	Rosette		Moules à la crème	Betterave/maïs
Salade verte fromage	Salade verte/tomate		Salade de Tomate	Pamplemousse
Potage				
<b>Plats protidiqes P/L ≤ 1</b>	<b>Poisson ≥ 70%</b>	<b>Plats &lt;70% de denrées protidiqes</b>	<b>Plats &lt;70% de denrées protidiqes</b>	<b>Fréquence libre</b>
Chipolatas	Filet colin corn'flask	Croissant au jambon	Lasagnes bolognaise	Escalope de dinde normande
Merguez	Dos de colin	Poisson	Poisson	Poisson
Poisson				
<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>
Lentilles	Duo courgettes	Salade verte	Spaghetti	Champignons frais
Carottes	Riz pilaf	Pois gourmand	Légumes	Pommes rissolées
			Salade verte	
<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage +150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>
Babybel	Conté	Laitages variés	Fromage	Gouda (20gr)
Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
<b>Fruit cru</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +15% Lipides</b>	<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>
Banane	Panna cotta fruits rouges		Tiramisu café	Abricots Surprise
Ananas	Salade de fruits		Tarte au chocolat	Yaourt bio
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Vu, le Principal  
M LHOMME Daniel

La Gestionnaire  
Mme JOIMEL-LACOMBE Véronique

La Cheffe de cuisine  
Mme ANFRAY Isabelle

# Semaine du 25 janvier au 29 janvier 2021

semaine 5

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<b>Crudités</b>	<b>Entrée +15% lipides</b>	<b>Crudités</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Crudités</b>
Tomate palmito	Saucisson à l'ail	Assortiment de crudités	Wrap au poulet	Concombre
Œufs mayo	Saucisson sec		Wrap aux crudités	Salade verte fromage
Potage	Nems		Potage	Pamplemousse
	Salade verte			
<b>Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Produits prêt-frits &gt; de 15% de lipides</b>	<b>Fréquence libre</b>	<b>Plats &lt;70% de denrées protidiques</b>
Rôti de bœuf	Emincé de dinde	Chicken wings	Paëlla	Boulettes de bœuf tomate
Poisson	Poisson	Poisson	Poisson	Omelette
<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Féculents</b>	<b>Féculents</b>	<b>Légumes verts</b>
Purée	Duo de haricots	Frites	Riz	Endives braisées
Aubergines grillées	Pâtes	Légumes	Poêlée Légumes	Semoule
<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Produit laitier +100mg calcium &lt; 5g Lip</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage 100/150mg calcium</b>	<b>Fromage +150mg calcium</b>
Tomme blanche	Entremet	Laitages variés	Pont levêque	Kidiboo
Yaourt aromatisé	Petits suisses natures sucre		Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
<b>Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Fruit cru</b>	<b>Dessert +15% Lipides</b>	<b>Fréquence libre</b>
Ile flottante	Clémentines		Feuilleté au sucre	Pomme au four
Crème dessert	Pomme		Apple pie	Yaourt Bio
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Vu, le Principal  
M LHOMME Daniel

La Gestionnaire  
Mme JOIMEL-LACOMBE Véronique

La Cheffe de cuisine  
Mme ANFRAY Isabelle





0