

Semaine du 08 mars au 12 mars 2021

semaine 11

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrée +15% lipides	Crudités	Crudités	Fréquence libre	Crudités
Entrée chaude variée	Carottes & pistaches	Assortiment de crudités	Asperges/tomate	Mâche au chèvre
Avocat mayonnaise	Rémoulade de chou-fleur		Salade de gésiers	Tomate d'antan
Salade verte/tomate	Tomate/mozzarella/Basilic		Surimi mayo	Pamplemousse
Potage				
Plats <70% de denrées protidiques	Fréquence libre	Produits prêt-frits > de 15% de lipides	Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Chili con carne	Brochette de dinde	Cordon bleu	Choucroute	Filet de lieu
Poisson	Poisson	Poisson	Poisson	Pavé de saumon
Féculents	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Féculents
Riz Bio	Aubergines grillées	Haricots verts	Choux	Palet de polenta
Haricots rouges	Purée de PDT	Pâtes Bio	Pomme de terre vapeur	Boulgour aux noisettes
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Laitages variés	Fromage	Yaourt nature sucré
Yaourt nature sucré	Saint Paulin		Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert +15% Lipides	Fruit cru	Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre
Crème dessert	Pomme		Flan maison	Yaourt Bio
Mousse	Ananas		Pêche melba revisité	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 15 mars au 19 mars 2021

semaine 12

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Crudités	Entrée +15% lipides	Crudités	Crudités	Fréquence libre
Salade César	Pâté de foie	Assortiment de crudités	Céleri rémoulade	Moules à la crème
Macédoine de légumes mayo	Samoussa		Concombre vinaigrette	Salade de Tomate
Potage	Salade verte/ fromage		Salade au camembert	Pamplemousse
Plats <70% de denrées protidiqes	Poisson ≥ 70%	Plats <70% de denrées protidiqes	Fréquence libre	Plats protidiqes P/L ≤ 1
Steak haché	Filet de merlu	Raviolis	Sauté de dinde	Saucisse de Toulouse
Poisson	Œufs durs à la crème	Poisson	Poisson	Poisson
Féculents	Légumes verts	Légumes verts	Féculents	Légumes verts
Pâtes Bio	Pomme de terre vapeur	Salade verte	Pommes sautées	Haricots blancs à la tomate
Purée de carottes	Brocolis		Poêlée de légumes	Duo courgettes
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Chanteneige	Fromage	Laitages variés	Saint Nectaire	Edam
Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature 20%		Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre	Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Compote	Yaourt Bio		Brownie	Ananas
Salade de fruits	Soupe fruits rouges		Crumble aux pommes	Kiwis
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 22 mars au 26 mars 2021

semaine 13

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Fréquence libre	Crudités	Crudités	Crudités	Entrée +15% lipides
Œufs mayo	Méli mélo niçois au surimi	Assortiment de crudités	Concombre tzatziki	Salade de Gésiers
Tomate d'antan	Tomate - maïs		Toast au chèvre	Salade paysanne
Potage	Pamplemousse		Sardine à l'huile	Salade verte/ fromage
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre	Produits prêt-frits > de 15% de lipides	Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Bourguignon	Blanquette de dinde	Cordon bleu	Rôti de porc aux pruneaux	Poisson meunière
Poisson	Poisson	Poisson	Poisson	Brandade de morue
Légumes verts	Féculents	Légumes verts	Légumes verts	Féculents
Choux de bruxelles	Frites	Haricots verts	Printanière de légumes	Purée
Pâtes Bio	Poêlée de légumes	Poêlée légumes/quinoa	Champignons frais	Tempura de légumes
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Petits suisses aromatisés	Buche du pilat	Laitages variés	Croc'lait (20g)	Tomme noire
Fromage	Yaourt nature sucré		Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru	Fréquence libre	Dessert +15% Lipides
Banane	Glace		Riz au lait	Mousse
Pomme au four			Mille-feuille	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 29 mars au 02 avril 2021

semaine 14

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01	vendredi 02
Crudités	Fréquence libre	Crudités	Entrée +15% lipides	Crudités
Avocat vinaigrette	Cœur de palmier/Carottes	Assortiment de crudités	Salade stasbourgeoise	Salade romaine / feta
Tomate - maïs	Lentilles corail /concombre		Nems	Millefeuille de tomates
Potage	Roulé jambon/ cruditée		Salade verte/tomate	Sardine à l'huile
Plats <70% de denrées protidiques	Plats protidiques P/L ≤ 1	Produits prêt-frits > de 15% de lipides	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre
Bolognaise	Merguez	Rösti Burger	Gigot d'agneau	Colombo de poulet créole
Steak de soja	Chipolatas	Poisson	Poisson	Poisson
	Poisson			
Féculeux	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Féculeux
Spaghetti Bio	Légumes de couscous	Légumes variés	Flageolets	Riz Bio
Gratin courgettes râpées	Semoule	Salade verte	Frites	Légumes
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Yaourt nature sucré	Petits suisses aromatisés	Laitages variés	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
Cantafras	Fromage		Emmental	Bonbel
Fréquence libre	Fruit cru	Fruit cru	Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Compote	Pomme au four		Donuts	Crème dessert
Crème brûlée	Kiwis		Choux Pâtissier	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