

lundi 7 octobre au 11 octobre 2024

semaine 41

| lundi 07 | mardi 08 | mercredi 09 | jeudi 10 | vendredi 11 |
|---|---|-------------------|---|--|
| Crudités | Entrée +15% lipides | | Fréquence libre | Crudités |
| Salade d'œuf mimosa Radis ronds au sel de Guérande <small>F.M.</small> Pamplemousse | Crêpe emmental | | REPAS AFGHAN salade concombre, oignon rouge , tomate, olive | Betteraves à l'échalotes Céleri au curry Choux rouge vinaigrette |
| Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Poisson ≥ 70% | | Fréquence libre | Fréquence libre |
| Rôti de bœufs <small>LAB</small> Pizza végété <small>VEG</small> | Dos de colin aux crevettes <small>MSC</small> <small>VEG</small> | KUBALI PULAU ---) | Emincé de volaille Cuisse de pintade Poulet roti | Sauté de canard <small>LOC</small> <small>LAB</small> |
| Féculent | Légumes verts | | Féculent | Féculent |
| Frites | Carottes au beurre <small>BIO</small> | | Riz aux légumes | Purée de pommes de terre <small>BIO</small> |
| Fromage 100/150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | | Fromage +150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip |
| Cantal <small>BIO</small> Camembert (30g) <small>AOC</small> | Emmental <small>AOC</small> Chèvre <small>AOC</small> | | | Yaourt aromatisé <small>BIO</small> |
| Fruit cru | Fruit cru | | Dessert +15% Lipides | Fréquence libre |
| Fruit de saison | Fruit de saison | | FERNI lait, cardomone, fleurs de mais | Biscuits secs <small>BIO</small> |

INTER ACT TOUR

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

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



Semaine du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

semaine 42

| lundi 14 | mardi 15 | mercredi 16 | jeudi 17 | vendredi 18 |
|---|--|-------------|--|---|
| Fréquence libre | Crudités | | Entrée +15% lipides | Crudités |
| Feuilleté fromage | Carottes râpée sauce citron LOC Tomate vinaigrette | | Mortadelle Rillettes | Betteraves à l'échalotes Macédoine vinaigrette |
| Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Plats <70% de denrées protidiques | | Fréquence libre | Poisson ≥ 70% |
| Steak frais LAB LOC | Haché de dinde | | Paupiette de volaille Magret de canard | Colin d'Alaska parmentier F.M. |
| Légumes verts | Féculent | | Légumes verts | Féculent |
| Haricots vert F.M. | Gratin dauphinois | | Petits pois à la française | Endives |
| Fromage +150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | Fromage 100/150mg calcium |
| Brie AOP Camembert (30g) AOP | Flan nappé caramel (90g) F.M. | | Fromage blanc aromatisé AOP AOP | Vache qui rit Boursin |
| Fruit cru | Fruit cru | | Dessert +15% Lipides | Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip |
| Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO | | Biscuit moelleux BIO | Crème dessert chocolat Crème dessert vanille |

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

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



Semaine du lundi 4 novembre au 8 novembre 2024

semaine 45

| lundi 04 | mardi 05 | mercredi 06 | jeudi 07 | vendredi 08 |
|---|---|-------------|---|---|
| Fréquence libre | Crudités | | Fréquence libre | Entrée +15% lipides |
| Feuilleté fromage | Carottes râpées vinaigrette Betteraves à l'échalotes | | Salade strasbourgeoise Cœur de palmier | Rosette Pâtés de campagne Terrine de lapin |
| Fréquence libre | Poisson ≥ 70% | | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Plats protidiques P/L ≤ 1 |
| Filet de poulet Brochette de dinde orientale | Filet de poisson aux poireaux | | Rôti de bœufs | Chipolatas Saucisse à l'oignon |
| Féculent | Féculent | | Légumes verts | Légumes verts |
| Semoule de blé | Purée de pommes de terre | | Beignets de choux fleurs | Haricots vert |
| Fromage +150mg calcium | Fromage 100/150mg calcium | | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | Fromage +150mg calcium |
| Vache qui rit Boursin | Camembert (30g) Emmental | | Fromage blanc aux fruits | Cantal Brie |
| Fréquence libre | Dessert +15% Lipides | | Fruit cru | Fruit cru |
| Biscuits secs | Beignet chocolat | | Fruit de saison | Fruit de saison |

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

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



Semaine du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024

semaine 46

| lundi 11 | mardi 12 | mercredi 13 | jeudi 14 | vendredi 15 |
|---------------------------|---|-------------|---|--|
| Fréquence libre | Crudités | | Crudités | Fréquence libre |
| férié | Concombre à la crème Céleri au curry Champignons à la crème | | Macédoine vinaigrette Choux blanc à la mimolette Pamplemousse | Pâtes au surimi Lentilles à l'échalotes Filet de maquereaux moutarde |
| Poisson ≥ 70% | Plats protidiques P/L ≤ 1 | | Fréquence libre | Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) |
| | Hot dog | | Rôti de porc au miel | Steak frais |
| Légumes verts | Féculent | | Féculent | Légumes verts |
| | Frites | | Flageolets verts | Carottes au beurre |
| Fromage 100/150mg calcium | Fromage +150mg calcium | | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | Fromage 100/150mg calcium |
| | Brie Gouda | | Petits suisses aromatisés Yaourt aromatisé | Chèvre Edam |
| Dessert +15% Lipides | Fruit cru | | Fruit cru | Fréquence libre |
| | Fruit de saison | | Fruit de saison | Compote de pommes |

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

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



semaine 15

| lundi 18 | mardi 19 | mercredi 20 | jeudi 21 | vendredi 23 |
|---------------------------------------|--|-------------|--|--|
| Fréquence libre | Crudités | | Crudités | Entrée +15% lipides |
| Jambon blanc Terrine de légumes | Betteraves à l'échalotes Radis ronds au sel de Guérande | | Carottes râpées vinaigrette Choux rouge vinaigrette | Mortadelle Rillettes |
| Bœuf, veau, agneau, abats (non haché) | Plats <70% de denrées protidiques | | Fréquence libre | Poisson ≥ 70% |
| Bœuf bourguignon | Cordon bleu Omelette VEG | | Sauté de porc à l'estragon | Filet de saumon snacké |
| Féculent | Légumes verts | | Féculent | Légumes verts |
| Purée de pommes de terre | Petits pois/carottes | | Pâtes Bio au beurre | Gratin mediterraneen |
| Fromage 100/150mg calcium | Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip | | Fromage +150mg calcium | Fromage +150mg calcium |
| Chèvre Ossau irraty | Flan nappé caramel (90g) | | Brie | Camembert (30g) Cantal |
| Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip | Fruit cru | | Dessert +15% Lipides | Fréquence libre |
| Crème dessert chocolat | Fruit de saison | | Pâtisserie maison | Entremet F.M. |

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

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











0





AOC
Appellation
d'Origine
Contrôlée



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée



BIO
Agriculture
Biologique



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien