

Blanche de Castille

Semaine 20 : du 13 au 17 Mai 2019

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade aux raisins Salade arlequin Salade lentilles lardons Carottes rapées	Concombre persillé Salade mêlée Salade chef Cake aux légumes	Betteraves aux pommes Taboulé Toast au chèvre	Duo de carottes courgettes rapées sce Concombre féta Paté de campagne Wrap's de légumes	Carottes râpées persillées Macédoine surimi Piémontaise Pomelos en tranches
Plats	Boulette de bœuf sce algéroise	Palette de porc à la diable	Filet de cabillaud sauce nantua Steack haché	Curry de Poulet	Beignet de poisson sce tartare Filet de poisson frais
Légumes & co	Légumes de couscous Semoule Salade verte	Carottes bio lentilles Salade verte	Courgettes colorées Frites Salade verte	Ratatouille Pâtes Salade verte	Haricots verts Riz pilaf Salade verte
Dessert & co	Fromage Yaourt Fruit de saison Compote tous fruits/Cocktail de fruits Ile flottante Verrine biscuit'mousse	Fromage Yaourt Fruit de saison Compote pomme abricot Crème pâtissière aux framboises et amandes Beignet au chocolat	Fromage Yaourt Fruit de saison BAR A Yaourt Salade de fruits aux fraises Brownies	Fromage Yaourt Fruit de saison Compote/Fromage blanc coulis mangue Riz au lait Rocher coco	Fromage Yaourt Fruit de saison Compote/fruit à la croque Crème dessert Barre bretonne

Composition des plats : arlequin: p de ettre mais poivron/Mélée: croutons, tomates, mais/Chef: riz jambon tomate œuf persil/


Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



Blanche de castille

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Concombre à la crème		<i>carottes courgettes rapées</i>	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf	Jambon blanc		<i>Curry de poulet</i>	Beignet de poisson
	Semoule	Carottes bio		<i>Pâtes</i>	Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		<i>F blanc à la mangue</i>	Flan nappé caramel
DESSERT	Compote pomme fraise	Banane		<i>Biscuit</i>	



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron /
Salade de blé fantaisie:
blé, tomate, maïs

Blanche de Castille

Semaine 20 : du 13 au 17 Mai 2019

Diner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	
Plats	Marmite de poisson Jambon grillé	Manchons de poulet au paprika Omelette au fromage	Clafoutis de légumes Clafoutis au lardons	Feuilleté de poisson Pizza napolitaine	
Légumes & co	Mélange de légumes Blé pilaf	Pêlé mêlé provençal Salade verte	Salade verte	Poêlée de Brocolis Salade verte	
Dessert & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	
	Fruit de saison Dessert au choix	Fruit de saison Dessert au choix	Fruit de saison Dessert au choix	Fruit de saison Dessert au choix	

Composition des plats :

Salade colorée: carottes, radis, chou rouge / salade camarguaise: riz, tomate, poivron, œuf dur, olive, cornichon

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

