


Blanche de castille

Semaine 48 : du 23 au 27 Novembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Potage de légumes Salade d'endives jambon gruyère Duo de saucissons	Salade mêlée Céleri rémoulade Feuilleté au fromage	Salade exotique Betteraves et menthe Salade fromagères	Salade coleslaw Taboulé Salade Surimi sauce cocktail	Chou chinois lardons coriandre Coquillettes tomates au pesto Macédoine oeuf
Plats	Goulash de bœuf Gratin de chou-fleur à la parisienne	Tajine de légumes abricots secs et semoule  Poisson à la bordelaise	Haché de veau savoyard Tarte aux légumes	Saucisse de Toulouse Escalope de dinde à la crème	Beignets de poisson sauce tartare
Légumes & co	Chou fleur Riz pilaf	Tajine de légumes Semoule	Carottes Coudes rayés	Julienne de légumes Lentilles	Printanière légumes ***
Dessert & co	Fromage Yaourt sucré ou aromatisé	Fromage Yaourt sucré ou aromatisé	Fromage Yaourt sucré ou aromatisé	Fromage Yaourt sucré ou aromatisé	Fromage Yaourt sucré ou aromatisé
	Fruit de saison Poire à la crème anglaise et chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison Smoothie pomme kiwi Fromage blanc au miel	Fruit de saison Salade de fruits Crème dessert chocolat et vanille	Fruit de saison Compote pomme ananas Entremet praliné	Fruit de saison Pomme au four Verrine biscuit'mousse
	Crêpe au sucre	Œuf au lait	Muffin aux pépites	Crumble pommes-poires	Eclair au chocolat

Composition des plats :

Salade exotique: riz, ananas, poivrons / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
UNO ALIMENTAZIONE NOME IN PASTORALE
DE PLUS PLUS PLUS TERRITORIES

DEJEUNER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salad'bar</u>	Carotte rapée oeuf Salade d'endives jambon gruyère Duo de saucissons	Salade mélée Céleri remoulade Feuilleté au fromage		Salade coleslaw Taboulé Salade verte surimi sauce cocktail	Chou chinois lardons coriandre Salade de coquillettes tomates pesto Macédoine œuf
<u>Plat trad</u>	Goulash de bœuf Choux fleurs Riz pilaf	Poisson à la bordelaise Tajine de légumes Semoule		Saucisse de toulouse julienne de légumes Lentilles	Beignet de poisson sce tartare Printanière de légumes ***
<u>Snacking & Pâtes</u>	Croque monsieur Tarte tomate chèvre	Pasta poulet au curry Pasta sce fromagère		Panini jambon fromage sce tomates Panini saumon sce crème citronnée	Pizza lardons fromages Pizza aux légumes
<u>Petit carré du boulanger</u>	Sandwich jambon emmental ou complet poulet	Sandwich jambon emmental ou complet poulet		Sandwich jambon emmental ou complet poulet	Sandwich jambon emmental ou complet poulet
<u>Dessert</u>	Fruit de saison Bircher muesli Poire crème anglaise Crêpe	Fruit de saison Bircher muesli Smoothie pomme kiwi		Fruit de saison Bircher muesli Entremet melba Donuts	Fruit de saison Bircher muesli Verrine biscuit mousse choco Pomme au four
	Yaourt au choix	Yaourt au choix		Yaourt au choix	Yaourt au choix

Salade cauchoise: p de terre, céleri, branche, sauce fromage blanc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Blanche de castille

Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

Diner

Plan alimentaire 1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Velouté d'asperges Salade de riz des incas	Velouté de courgettes Salade esaü	Potage de légumes P. de terre crème de ciboulette	Velouté vendéen Céleri sauce fromage blanc	
Plats	Chipolatas Croustillant fromage	Parmentier de poisson au potiron Cordon bleu	Lasagne de légumes Lasagnes bolognaise	Clafoutis brocolis chèvre Clafoutis brocolis lardons	
Légumes & co	Salade verte P de terre rissolées	Salade verte Purée de potiron	Salade verte ***	Salade verte Riz pilaf	
Dessert & co	Fromage Yaourt sucré ou aromatisé	Fromage Yaourt sucré ou aromatisé	Fromage Yaourt ou fromage frais	Fromage Yaourt sucré ou aromatisé	
	Fruits à la croque Yaourt aux fruits	Cocktail de fruits Semoule au lait au caramel	Fruit de saison Crème banane coco	Milk shake exotique Cookies	

Composition des plats :

Salade de riz des incas: riz, carottes, maïs / Salade esaü : lentilles, œuf dur

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

