

Semaine n° 01 - du 2 au 6 Janvier 2017

Plan alimentaire 3

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées		Macédoine de légumes 1/2 pomelos Pâtes au basilic Crêpe aux champignons	Potage crécy Salade antillaise Cake aux légumes Mortadelle	Salade fromagère Céleri rémoulade Wraps de crudités Œufs durs mayonnaise	Haricots verts échalote Salade d'agrumes Feuilleté viande Rillettes de porc
Plat principal		Boule au boeuf Paupiette de poisson sauce hollandaise	Colombo de porc Omelette	Filet de Hoki sauce Armoricaïne Rôti de dinde au jus	Tajine de volaille Sauté de porc forestier
Accompagnement		Haricots verts persillés Riz créole	Julienne de légumes P. de terre rissolées	Epinards béchamel Pommes vapeur	Purée de potiron Semoule et pois chiche
Fromages & Produits laitiers		Cotentin Rondelé Yaourt ou fromage frais	Brie Carré fromager Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais	Emmental Saint Bricet Yaourt ou fromage frais
Desserts		Clémentines Fruits à la croque Entremets Eclair	Fruit de saison Compote pomme ananas Bircher muesli Far aux pommes	Fruit de saison Smoothie pomme poire Mousse au chocolat Galette des rois	Orange Salade de fruits Flan nappé caramel Crème pâtissière banane et coco

info de la sem@ine composition des pl@ts 

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine n° 01 - du 2 au 6 Janvier 2017

Plan alimentaire 3

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées		<u>Chou blanc raisins secs</u>	Betterave mâche	<u>Potage de légumes</u>	
		<u>Œufs durs mayonnaise</u>	<u>Surimi sauce cocktail</u>	Houmous sur toast	
Plat principal		<u>Steak haché de poulet</u> Jambon braisé à l'ananas	<u>Pizza</u> Sauté de bœuf aux oignons	<u>Œufs brouillés aux champignons</u> Roulé au fromage	
Accompagnement		<u>Carottes au cumin</u> <u>Blé pilaf</u>	<u>Salade verte</u> Boulgour	Salade <u>Coquillettes</u>	
Fromages & Produits laitiers		Tomme noire Saint nectaire <u>Yaourt ou fromage frais</u>	<u>Gouda</u> Fondu président Yaourt ou fromage frais	Rondelé Emmental <u>Yaourt ou fromage frais</u>	
Desserts		Pomme cuite au spéculoos <u>Brioche des rois</u>	<u>Fruit de saison</u> Crème dessert	Cocktail de fruits aux kiwis <u>Entremets praliné</u>	

info de la
sem@inecomposition
des pl@ts*En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !*

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc

En écriture soulignée, les fruits et légumes frais de saison

: Cœur
légumes

Semaine n° 02 - du 9 au 13 Janvier 2017

Plan alimentaire 4

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette Potage de légumes Wraps de crudités Pâté de foie	Carottes râpées à l'orange Chou blanc aux raisins secs Riz ananas crevettes Toast au chèvre	Salade aux pousses de soja Salade Esaü Salade pastourelle Terrine de légumes	Salade de chou chinois P. de terre échalote Taboulé Rillettes de sardines sur toast	Iceberg maïs croûtons 1/2 pomelos Potage de potiron Salami
Plat principal	Filet de colin sauce vanille Saucisse de Toulouse	Nugget's de volaille Emincé de bœuf stroganof	Pizza Crumble de poisson et fruits de mer	Rôti de porc Tajine de volaille	Steak haché Filet de poisson sauce crevettes
Accompagnement	Ratatouille Pommes vapeur	Petits-pois cuisinés Blé pilaf	Haricots beurre Riz créole	Gratin de chou-fleur Lentilles	Carottes en dés persillées Coquillettes
Fromages & Produits laitiers	Mimolette Vache qui rit Yaourt ou fromage frais	Saint nectaire Bleu Yaourt ou fromage frais	Pavé 1/2 sel Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Brie Camembert Yaourt ou fromage frais	Saint Morêt Emmental Yaourt ou fromage frais
Desserts	Kiwi Fruits à la croque Entremets chocolat Ile flottante	Fruit de saison Salade de fruits Crème dessert pralinée Gâteau marbré	Clémentines Smoothie Panna cotta Brownies	Poire Fruits à la croque Liégeois Tarte aux pommes	Fruit de saison Purée pomme pain d'épice Fromage blanc au coulis Œufs au lait

info de la
sem@ine composition
des pl@ts 

Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote / Salad pastourelle : pâte, tomate, poivron

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine n° 02 - du 9 au 13 Janvier 2017

Plan alimentaire 4

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Concombre tatziki Pâtes surimi	Chou-fleur brocolis vinaigrette Boullgour orange feta	Wraps de crudités Saucisson sec	Carottes râpées mais Potage de potiron	
Plat principal	Bouchée à la reine Poitrine de veau farcie	Palette de porc à la moutarde Poisson à la bordelaise	Chou farci Escalope de poulet	Boulettes d'agneau à la marocaine Œufs durs florentine	
Accompagnement	Salade Haricots blancs à la tomate	Haricots verts persillés Tortis	Embeurée de chou Purée	Epinards Semoule	
Fromages & Produits laitiers	Camembert Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Tomme grise Fraidou Yaourt ou fromage frais	Emmental Fondu président Yaourt ou fromage frais	Cotentin Saint paulin Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Smoothie Fromage blanc compote	Fruit de saison Mousse chocolat	Compote pomme pruneau Flan coco	Cocktail de fruits aux clémentines Entremets	



 info de la
sem@ine


 composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc

En écriture soulignée, les fruits et légumes frais de saison

: Cœur
légumes

Semaine n° 03 - du 16 au 20 Janvier 2017

Plan alimentaire 5

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Menu Moyen Age
Entrées	Salade d'endives Chou rouge vinaigrette P. de terre épaule de porc emmental Crêpe au jambon	Macédoine de légumes Potage crécy Lentilles lardons Rillettes de maquereau sur toast	Salade d'agrumes Betteraves maïs Riz cœur de palmier raisin sec curry Andouille	Wraps de crudités Haricots verts au chorizo Bouillon de légumes Œufs durs mayonnaise	Cervelas Toast au moretum
Plat principal	Saucisse de toulouse Paupiette de veau sauce chasseur	Boule au bœuf Filet de poisson beurre citron	Rôti de porc Escalope de dinde à la crème	Gratin de pâtes et champignons au Boulettes de bœuf sauce tomate	Escabèche de Taverne
Accompagnement	Haricots verts persillés Riz pilaf	Brocolis Frites	Printanière de légumes Bourgour	Purée de potiron Coquillettes	Carottes et céleris rôtis ***
Fromages & Produits laitiers	Gouda Saint Bricet Yaourt ou fromage frais	Fondu président Edam Yaourt ou fromage frais	Tomme grise Rondelé Yaourt ou fromage frais	Camembert Carré fromager Yaourt ou fromage frais	Saint paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt ou fromage frais
Desserts	Fruit de saison Ananas frais Crème dessert vanille Barre bretonne	Orange Compote tous fruits Flan nappé caramel Far breton	Fruit de saison Smoothie poire cannelle Entremets chocolat Semoule au lait vanillée	Fruit de saison Fruits à la croque Bircher muesli Baba au coulis de fruits rouges et crème	Fruit de saison Salade de fruits Blanc manger à la vanille



"Menu Moyen Age"



Toast au maretum : pain au chèvre frais, carotte et céleri / Escabèche de Taverne : colin au thym, carotte, oignon

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine n° 03 - du 16 au 20 Janvier 2017

Plan alimentaire 5

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	1/2 pomelos Salade de soja	Carottes râpées Cake aux légumes	Potage de légumes Feuilleté au fromage	Duo de choux vinaigrette P. de terre bleu noix	
Plat principal	Beignets de poisson sauce tartare Colombo de porc	Wings de poulet Bruschetta	Tortilla (omelette aux p. de terre) Estouffade de bœuf	Quiche aux oignons Rougail de saucisse	
Accompagnement	Purée de carottes Boullgour	Petits-pois cuisinés /Salade ***	Salade Lentilles	Salade verte Riz créole	
Fromages & Produits laitiers	Saint Morêt Brebicrème Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Edam Saint Bricet Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Poire Entremets 2 chocolats	Fruit de saison Œuf au lait	Clémentines Compote pomme banane	Smoothie Tarte flan	



info de la
sem@ine

composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine n° 04 - du 23 au 27 Janvier 2017

Plan alimentaire 1

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Macédoine surimi Salade coleslaw Pâtes tricolore Feuilleté au fromage	Iceberg croûtons maïs Chou chinois coriandre cacahuète Potage de légumes Houmous sur toast	Salade d'endives abricots secs Pâtes surimi P. de terre pomme crème ciboulette Saucisson à l'ail	Crème de betterave au fromage frais 1/2 pomelos Blé fantaisie Crêpe aux champignons	Céleri rémoulade Carottes râpées P. de terre pomme crème ciboulette Salami
Plat principal	Poulet rôti Œufs brouillés	Hachis parmentier Palette de porc à la diable	Hoki sauce maltaise Poitrine de veau farcie sauce	Rôti de porc Emincé de dinde au citron	Colin pané citron Sauté de bœuf aux oignons
Accompagnement	Julienne de légumes Semoule aux raisins secs	Navets braisés Purée de p. de terre	Mitonnée de légumes Riz aux brocolis	Petits-pois cuisinés Farfalles	Epinards béchamel Pommes vapeur
Fromages & Produits laitiers	Brie Bleu Yaourt ou fromage frais	Gouda Cotentin Yaourt ou fromage frais	Saint paulin Saint morêt Yaourt ou fromage frais	Rondelé Emmental Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais
Desserts	Clémentines Fruits à la croque Mousse au chocolat Crème pâtissière à l'orange	Fruit de saison Marmelade pommes spéculoos Flan nappé caramel Tarte au citron	Pomme Salade de fruits Liégeois vanille Chou à la crème	Orange Compote pomme cassis Fromage blanc au coulis Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison Smoothie pomme ananas Crème dessert Flan coco



En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine n° 04 - du 23 au 27 Janvier 2017

Plan alimentaire 1

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Céleri rémoulade Betterave et mâche vinaigrette	Chou-fleur persillé Riz surimi	Carottes râpées à l'orange Haricots verts échalote	Potage de légumes Taboulé	
Plat principal	Tartiflette Poisson sauce concarnoise	Sauté de volaille au caramel Omelette	Croque -Monsieur Emincé de bœuf à la tomate	Crumble de poisson au chorizo Baguette alsacienne	
Accompagnement	Haricots verts aux champignons ***	Carottes en dés Blé pilaf	Salade verte Tortis	Fondue de poireaux / Salade	
Fromages & Produits laitiers	Rondelé Tartare Yaourt ou fromage frais	Tomme grise Saint Bricet Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Bleu Yaourt ou fromage frais	Edam Fondu président Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Fruit de saison Compote tous fruits	Ananas frais Cookies	Fruit de saison Poire sur crème anglaise	Fruit de saison Banane au chocolat	



info de la
sem@ine

composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine n° 05 - du 30 Janvier au 3 Février 2017

Plan alimentaire 2

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Salade d'agrumes Riz ananas maïs Pâtes poivron en tapenade Rillettes	Salade d'endives Chou rouge aux pommes Potage de légumes Œufs durs	Chou-fleur mimosa Semoule fantaisie P. de terre poivron maïs Miettes de poisson sauce tartare roquette	Céleri pomme raisin sec Carottes bâtonnets sauce fromage blanc Salade de lentilles Feuilleté viande	Haricots verts échalote Potage de légumes Chou blanc madras Pâté de campagne
Plat principal	Fricassé de volaille Bœuf bourguignon	Cassoulet Poisson beurre citron	Boulettes d'agneau à la marocaine Tarte au fromage	Steak haché Sauté de porc au miel	Blanquette de poisson Rôti de dinde
Accompagnement	Purée de potiron Boullgour	Epinards à la crème ***	Haricots beurre Tortis	Jardinière de légumes P. de terre rissolées	Carottes persillées Riz au curcuma
Fromages & Produits laitiers	Camembert Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais	Tomme noire Vache qui rit Yaourt ou fromage frais	Emmental Fondu président Yaourt ou fromage frais	Edam Saint Morêt Yaourt ou fromage frais
Desserts	Kiwi Poire au chocolat Crème dessert Chausson aux pommes	Fruit de saison Salade de fruits Entremets chocolat Ile flottante	Clémentines Purée pomme cannelle Milk shake fruits rouges Palmier au chocolat	Fruit de saison Fruits à la croque Mousse citron Crêpe de la Chandeleur	Poire Salade de fruits Bircher muesli Biscuits secs



Jeudi, c'est la Chandeleur



En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine n° 05 - du 30 Janvier au 3 Février 2017

Plan alimentaire 2

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Macédoine œuf dur Duo de saucissons	1/2 pomelos Wraps de crudités	Potage de légumes Crêpe aux champignons	Concombre tatziki Betteraves aux pommes	
Plat principal	Lasagne Tarte brocolis chèvre	Rôti de dinde Omelette	Parmentier St Germain (plat végétarien) Rôti de porc braisé	Pilons de poulet au paprika Bouchée du pêcheur	
Accompagnement	Salade ***	Petits-pois Pommes boulangères	*** Purée de pois cassés	Navets braisés Farfalles	
Fromages & Produits laitiers	Edam Saint nectaire Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Bleu Yaourt ou fromage frais	Fraidou Gouda Yaourt ou fromage frais	Saint paulin Croq lait Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Fruit de saison Salade de fruits au kiwi	Fruit de saison Carot'cake	Fruit de saison Panna cotta à la mangue	Fruit de saison Pêche au coulis de fruits rouges	



 info de la
sem@ine


 composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !


Légende pictogrammes :



Porc issu de notre filière Bleu Blanc

Semaine n° 06 - du 6 au 10 Février 2017

Plan alimentaire 3

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	1/2 pomelos Céleri rémoulade Macédoine surimi Saucisson sec	Carottes cuites à la coriandre Potage de potiron Wraps de crudités Crêpe au fromage	Iceberg mais croûtons Chou rouge lardon noix Cake aux légumes Mortadelle	Concombre vinaigrette Betteraves Houmous sur toast Toast au chèvre	Chou blanc aux raisins Endives fromagère Riz tomate épaule de porc œuf Terrine de poisson
Plat principal	Jambon grill Steak haché de poulet	Riz façon cantonnaise (sans viande)  Paupiette de poisson beurre blanc	Escalope viennoise Omelette ciboulette	Poisson meunière citron Poitrine de veau farcie	Pâtes bolognaise Pâtes au poisson sauce crème tomatée
Accompagnement	Chou-fleur au curry Semoule	Julienne de légumes Riz créole	Purée de céleri Blé pilaf	Haricots verts persillés Lentilles	*** ***
Fromages & Produits laitiers	Brie Coulommiers Yaourt ou fromage frais	Tartare ail et fines herbes Gouda Yaourt ou fromage frais	Pavé 1/2 sel Tomme blanche Yaourt ou fromage frais	Bleu Saint nectaire Yaourt ou fromage frais	Emmental Cotentin Yaourt ou fromage frais
Desserts	Fruit de saison Ananas frais Liégeois vanille Crème pâtissière banane et coco	Pomme Purée de pommes Fromage blanc au coulis Tarte flan	Fruit de saison Carpaccio d'orange à la cannelle Mousse au chocolat Chou à la crème	Banane Smoothie Crème dessert Gâteau yaourt	Fruit de saison Compote tous fruits Entremets vanille Eclair

info de la sem@ine composition des pl@ts Plat végétarien 

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine n° 06 - du 6 au 10 Février 2017

Plan alimentaire 3

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Haricots verts au chorizo Riz tomate poivron olive	Endives aux abricots secs Surimi sauce cocktail	Salade de chou chinois Potage crécy	Salade bicolore Rillettes de sardines sur toast	
Plat principal	Filet de poisson sauce dieppoise Œufs brouillés	Quiche lorraine Escalope de poulet sauce fromagère	Colombo de porc Rôti de bœuf	Clafoutis au potiron Galette garnie (volaille champignon)	
Accompagnement	Fondue de poireaux Purée de p. de terre	Salade Coquillettes	Brunoise de légumes Riz coloré	Salade verte	
Fromages & Produits laitiers	Tomme grise Vache qui rit Yaourt ou fromage frais	Fraidou Bûchette mi-chèvre Yaourt ou fromage frais	Mimolette Fondu président Yaourt ou fromage frais	Saint Morêt Saint paulin Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Fruit de saison Entremets praliné	Compote pomme ananas Chou à la crème	Fruits à la croque Mousse coco pépites de chocolat	Pomme cuite sur biscuit breton Milk shake aux fruits rouges	

info de la
sem@ine composition
des pl@ts 

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Légende pictogrammes :



Porc issu de notre filière Bleu Blanc

Semaine n° 07 - du 13 au 17 Février 2017

Plan alimentaire 4

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Carottes râpées sauce fromagère Betteraves vinaigrette Potage crécy Salami	Salade coleslaw Salade d'agrumes Blé mimolette Feuilleté viande	1/2 pomelos Taboulé libanais P. de terre haricots verts concombre Terrine de légumes	Potage de légumes Pâtes poivron surimi Haricots rouges mais poivron Pâté de foie	Salade d'endives Rémoulade de radis noir Wraps de crudités Œufs durs mayonnaise
Plat principal	Colin sauce crevettes Boulettes de bœuf au curry	Rôti de dinde sauce forestière Escalope de porc grillée	Pizza Galopin de veau jurassien	Sauté de porc au caramel Pilons de poulet	Paleron Beignet de poisson citron
Accompagnement	Haricots beurre Riz pilaf	Petits-pois cuisinés Macaroni	Salade verte Pommes boulangères	Carottes et navets braisés Boulgour	Brunoise de légumes Purée de p. de terre
Fromages & Produits laitiers	Tomme grise Rondelé Yaourt ou fromage frais	Camembert Carré fromager Yaourt ou fromage frais	Fraidou Bûchette mi-chèvre Yaourt ou fromage frais	Tomme grise Saint Morêt Yaourt ou fromage frais	Vache qui rit Mimolette Yaourt ou fromage frais
Desserts	Kiwi Fruits à la croque Bircher muëсли Ile flottante	Fruit de saison Compote pomme pruneau Flan chocolat Clafoutis aux pommes	Orange Smoothie Entremets praliné Tarte au chocolat	Poire Poire aux amandes grillées Mousse Crunch Gâteau basque	Fruit de saison Cocktail de fruits Milk sake pomme banane Œufs au lait

info de la
sem@ine composition
des pl@ts 

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine n° 07 - du 13 au 17 Février 2017

Plan alimentaire 4

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Wraps de crudités P. de terre échalote	Chou-fleur vinaigrette Toast au chèvre	Potage au potiron Miettes de poisson sauce tartare	Chou rouge aux noix Salade de mâche et betteraves	
Plat principal	Chipolatas Tarte aux légumes	Emincé de bœuf Poisson à la bordelaise	Emincé de poulet sauce pomme cannelle Omelette	Roulé au fromage Crumble de poisson et fruits de mer	
Accompagnement	Ratatouille/Salade verte Lentilles	Carottes en dés à la crème Semoule aux raisins secs	Poêlée de légumes Blé	Salade Riz créole	
Fromages & Produits laitiers	Tomme noire Fondu président Yaourt ou fromage frais	Gouda Vache qui rit Yaourt ou fromage frais	Camembert Bleu Yaourt ou fromage frais	Rondelé Emmental Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Compote tous fruits Gaufre	Fruit de saison Crème renversée	Salade de fruits Flan coco	Smoothie Fromage blanc au coulis	



 info de la
sem@ine


 composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc

En écriture soulignée, les fruits et légumes
frais de saison

: Cœur
légumes

Semaine n° 08 - du 07 au 11 Mars 2017

Plan alimentaire 5

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Entrées	Chou chinois coriandre cacahuète Carottes râpées mais Semoule fantaisie P. de terre épaule de porc emmental	Macédoine mimosa Wraps de crudités Potage de légumes Mortadelle	1/2 pomelos Céleri rémoulade Salade de blé Œufs durs	Salade d'endives abricots secs Salade de cœur de palmier mais Feuilleté viande Pâté de campagne	Iceberg croûtons Chou rouge vinaigrette Haricots verts chorizo Surimi
Plat principal	Omelette au fromage Paupiette de veau marengo	Estouffade de bœuf Poisson meunière	Escalope de poulet sauce crème Jambon braisé	Filet de poisson sauce beurre citron Chili con carne	P. de terre à la savoyarde Emincé de dinde à l'ananas
Accompagnement	Mitonnée de légumes Coquillettes	Gratin de chou-fleur Semoule	Haricots verts persillés Haricots blancs	Purée de brocolis Riz créole	Carottes en dés et salsifis ***
Fromages & Produits laitiers	Tomme grise Cotentin Yaourt ou fromage frais	Edam Tartare ail et fines herbes Yaourt ou fromage frais	Coulommiers Brie Yaourt ou fromage frais	Fondu président Emmental Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Fraidou Yaourt ou fromage frais
Desserts	Fruit de saison Banane sauce chocolat Crème dessert vanille Barre bretonne	Pomme Salade de fruits Flan nappé caramel Far aux raisins secs	Banane Fruits à la croque Fromage blanc à la framboise Riz au lait au caramel	Orange Smoothie Liégeois chocolat Tarte noix de coco	Fruit de saison Compote pomme ananas Entremets Crêpe au sucre



En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine n° 08 - du 07 au 11 Mars 2017

Plan alimentaire 5

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Salade aux pousses de soja Cake lardons pruneaux	Légumes bâtonnets sauce crème ciboulette Betteraves aux pommes	Riz surimi Saucisson à l'ail	Carottes râpées aux raisins secs P. de terre pomme crème ciboulette	
Plat principal	Escalope de porc sauce charcutière Rôti de dinde	Œufs brouillés aux champignons Raviolis à la volaille	Poisson au chorizo Bruchetta	Croissant jambon fromage Boulettes d'agneau sauce tandoori	
Accompagnement	Haricots beurre Pommes persillés	Salade ***	Fondue de poireaux Purée de p. de terre	Salade Spaghetti	
Fromages & Produits laitiers	Bûchette mi-chèvre Fondu président Yaourt ou fromage frais	Tartare Brebicrème Yaourt ou fromage frais	Saint paulin Tomme grise Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Camembert Yaourt ou fromage frais	
Desserts	Fruits à la croque Entremets	Smoothie Mousse au chocolat	Fruit de saison Compote petit beurre	Fruit de saison Ile flottante	



info de la
sem@ine

composition
des pl@ts

En bordaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur