





MENU SEMAINE 17 du 22 au 28/04/2024 (sous réserve de modifications)

Semaine 17	Lundi 22/04/24	Mardi 23/04 repas froid	Mercredi 24/04/24	Jeudi 25/04/24	Vendredi 26/04/24	Samedi 27/04/24	Dimanche 28/04/24
Entrée	Carottes râpées orange et cumin/maquereau	Betteraves à l'estragon/encornets basquaise	Œufs durs sauce cocktail / Concombre à la crème	Duo de choux vinaigrette / Salade de légumineuses	Croissillon emmenthal / Feuilleté hot-dog	Tomates balsamique	Salade Marco polo
Régime	Carottes râpées orange et cumin	Betteraves à l'estragon	Concombre vinaigrette	Duo de choux vinaigrette	Terrine de poissons	Tomates balsamique	Salade Marco polo
Plat 	Cordon bleu	Rôti porc	Steack haché sauce aux poivres	Dos de colin sauce aurore	Bœuf bourguignon	Crêpinette au cidre	Cuisse de pintade rôtie
Régime	Filet poulet	Rôti porc	Steack haché grillé	Dos de colin sauce tomate et citron	Bœuf bourguignon	Côte de porc au jus	Cuisse de pintade rôtie
Accompagnement	Lentilles	Salade de pomme de terre	Coquillettes/tomate rôtie	Riz/épinards	Carottes braisées / semoule	Pomme fruit/purée	Cœur de blé
Régime	Lentilles/courgettes	Salade de pomme de terre / Haricots beurre	Coquillettes /tomate rôtie	Riz /épinards	Carottes braisées / semoule	Pomme fruit/purée	Cœur de blé
Laitage		Tartare		Trappe de Briqebec		Plateau de fromages	Plateau de fromages
Régime		Tartare		Laitage allégé		Yaourt nature	Plateau de fromages
Dessert	Fromage blanc aux fruits et nature	Flan noix de coco/perle de lait nature	Velouté fruit/velouté nature	Fruits	Compote pommes/rhubarbe	Brunoise exotique	Tartelette chocolat
Régime	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits 0%	Velouté nature	Fruits	Compote pomme/rhubarbe	Brunoise exotique	Crème dessert hypo

SOIR (les entrées du soir ne concerne que les IME)

Entrée	Champignons à la grecque	Cocktail d'agrumes	Haricots verts vinaigrette	Courgettes râpées au basilic		Coleslaw	Velouté de tomate aux vermicelles
Régime	Champignons à la grecque	Cocktail d'agrumes	Haricots verts vinaigrette	Courgettes râpées au basilic		Coleslaw vinaigrette	Velouté de tomate aux vermicelles
Plat	Filet de merlu, crème d'oseille	Tarte aux 3 fromages	Raviolis gratinés	Jambon sauce forestiere	Tourte franc-comtoise	Rougail saucisse	Endive au jambon
Régime	Filet de merlu rôti	Omelette nature	Raviolis	Jambon grillé	Parmentier de bœuf	Rougail saucisse	Endive au jambon
Accompagnement	Fondue de poireaux	Salade	Salade	Purée	Mâche		
Régime	Fondue de poireaux	Semoule /Piperade	Salade	Purée	Mâche	Riz	
Dessert	Yaourt lait 2 vaches citron	Sojasun amande noisette	liégeois de fruits maison	Ananas	Cookies 	Fromage blanc campagnard	Orange
Régime 	Yaourt lait 2 vaches citron	Sojasun amande noisette	Onctueux à la fraise	Ananas	Entremets chocolat	Fromage blanc campagnard	Orange

Nos fournisseurs:

Viande:La Chaiseronne et Pomona/Légumes:Manche Pdt et Granvill/fruits/Volaille:Sofral/Epicerie:Pro à Pro/Ultra-frais:Disfrais, Pro à Pro frais,Pomona/Poisson:Pomona

Yaourt local: Ferme de la Fremondière et ferme de Béthanie/ Porc local et Bio: Ferme Gosselin

Repas végétarien