
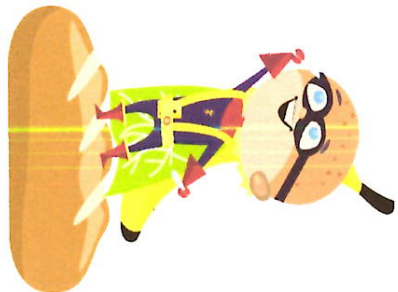





BLANCHE DE CASTILLE

Semaine n°46 : du 12 au 16 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Saucisson à l ail	Carottes rapées, céleri, ananas		Salade de pâtes	Betteraves à la vinaigrette
	Paupiette de veau	Bœuf bourguignon		Filet de poisson sauce dieppoise	P. de terre à la savoyarde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Printanière de légumes	Semoule		Purée de brocolis	***
	Yaourt nature sucré	Fromage		Yaourt aromatisé	Crème chocolat
PRODUIT LAITIER 	Barre bretonne	Clémentine		Fruit de saison	Biscuit
DESSERT 					

BLANCHE DE CASTILLE

Semaine 46 : du 12 au 16 Novembre 2018

Diner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Hors d œuvre	Hors d œuvre	Hors d œuvre	Hors d œuvre	Hors d œuvre
Plats	Poisson sauce concarnoise	Steack haché sce tartare	Oeufs brouillés	Pilons de poulet	
	Poêlée de légumes	Courgettes poêlées	Salade verte	Légumes couscous	
	Riz	Macaroni	P. de terre rissolées	Boulgour	
Légumes & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	
	Fruit de saison		Fruit de saison		
	Ile flottante	Compote pomme cassis	Panna cotta	Gratin de fruits	
Dessert & co		Gateau au yaourt			

Composition des plats :

Salade chinoise: pousse de soja, carotte, tomate / Salade vendéenne: chou blanc, raisin sec

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



NOM DU SITE

Semaine 46 : du 12 au 16 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade d'endives noisemmental	Carottes cuites à la coriandre	1/2 pomeslos Salade coleslaw	Salade cœur de palmier maïs	Salade d'agrumes Salade mimitte croûtons
	Taboulé	Salade pastourelle	Piemontaise	Feuilleté au fromage Charcuterie	Rillettes de sardine sur toast
	Saucisson à lail	Crêpe au jambon	Escalope de poulet à la crème Jambon braisé	Filet de poisson sauce dieppoise Chili con carne	Gratin de p. de terre aux savoyarde
Plats	Omelette au fromage	Boeuf bourguignon	Jambon braisé	Purée de brocolis	Croq blé épinards fromage
	Paupiette de veau aux champignons	Beignets de poisson	Haricots verts	Riz	Jardinière de légumes ****
	Printanière de légumes	Epinards à la crème Semoule	Penne rigate	Fromage	Fromage
Légumes & co	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Banane crème anglaise	Salade de fruits	Fruits à la croque	Compote de fruits	Mousse chocolat
	Crème dessert chocolat	Entremet melba	Riz au lait caramel	Flan nappé caramel	Poire sauce chocolat
	Barre bretonne	Beignet	Tarte aux pommes	Brownies	Clafoutis

Composition des plats :

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

