

SEMAINE DU 26 FEVRIER 2018 AU 04 MARS 2018

MENU

LUNDI 26	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE LASAGNE AU SAUMON SAINT-PAULIN FRUIT DE SAISON	POTAGE DE CHÂTAIGNE CELERI EN GRATIN CARRE 1/2 SEL COMPOTE POMME / RHUBARBE
MARDI 27	BETTERAVES / ŒUFS DURS POTEE BÛCHE DU PILAT FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE AU CAMEL	POTAGE DE LEGUMES VERTS TOMATES FARCIES FOURME FRUIT DE SAISON
MERCREDI 28	HARICOTS VERTS EN SALADE BARBOTON TOME NOIRE PÂTISSERIE	POTAGE AUX OIGNONS TOURTE FORESTIERE CARRE D'AS MOUSSE AU CITRON
JEUDI 1	TERRINE - CORNICHONS COQ AU VIN POTATOES CANTAL SALADE DE FRUITS FRAIS	POTAGE DE CAROTTES ENDIVES A LA FLAMANDE ROQUEFORT BANANE
VENDREDI 2	PIZZA MAISON POISSON AU FOUR FONDUE DE POIREAUX BONBEL PÊCHE MELBA	POTAGE DE LEGUMES POMME VAPEUR TOME EN SALADE FRUIT DE SAISON
SAMEDI 3	CAROTTES A L'HUILE D'OLIVE JAMBON GRILLE LENTILLES SAINT FELICIEN FLANBY	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE COURGETTES BLEU D'AUVERGNE GÂTEAU DE SEMOULE
DIMANCHE 4	CREVETTES ET SURIMI MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU RIZ AUX OIGNONS - FAGOTS DE HARICOTS VERTS FROMAGE PÂTISSERIE INDIVIDUELLE	POTAGE DE COURGETTES CRÊPE AU JAMBON FAISSELLE FRUIT DE SAISON

HYPOCALORIQUE

	DEJEUNER		DINER	
LUNDI 26-févr-18	1 pain	Pamplemousse sans sucre Saumon au four + Citron Haricots beurre persillés Faisselle sans sucre Fruit de saison sauf banane	1 pain	Potage de légumes Céleri braisé Yaourt sans sucre Compote de fruits sans sucre
MARDI 27-févr-18	1 pain	Betteraves / œufs durs vinaigrette Jambon blanc Chou sans pommes de terre Fromage blanc sans sucre Compote de fruits sans sucre	1 pain	Potage de légumes verts 1 Tomate farcie Petits suisses sans sucre Fruit de saison sauf banane
MERCREDI 28-févr-18	1 pain	Haricots verts en salade Steack haché grillé Légumes barbotton Faisselle sans sucre Compote de fruits sans sucre	1 pain	Potage aux oignons (sans croûtons et gruyère) Julienne de légumes sans féculent Yaourt sans sucre Mousse sans sucre
JEUDI 01-mars-18	1 pain	Œufs durs vinaigrette Cuisse de poulet grillée Velouté de potiron Fromage blanc Salade de fruits frais sans sucre	1 pain	Potage de carottes Endives braisées Petits suisses sans sucre Fruit de saison sauf banane
VENDREDI 02-mars-18	1 pain	Pamplemousse sans sucre Poisson au four + citron Fondue de poireaux Yaourt sans sucre Pêche au naturel	1 pain	Potage de légumes Brocolis Faisselle sans sucre Fruit de saison sauf banane
SAMEDI 03-mars-18	1 pain	Carottes à l'huile d'olive Jambon grillé sans sauce Carottes persillées Pâte lisse sans sucre Flan sans sucre	1 pain	Potage de légumes Courgettes braisées aux herbes Petits suisses sans sucre Fruit de saison sauf banane
DIMANCHE 04-mars-18	1 pain	Crevettes et surimi vtge Paupiette de veau sans sauce Fagots de haricots verts Yaourt sans sucre Fruits au naturel	1 pain	Potage de courgettes Chou-fleur persillé Faisselle sans sucre Fruit de saison sauf banane

MIXE

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 26-févr-18	Faisselle Fruit de saison mixé	Yaourt compote pomme rhubarbe
MARDI 27-févr-18	Fromage blanc au caramel Compote de fruits	Petits suisses Fruit de saison mixé
MERCREDI 28-févr-18	Faisselle Pâtisserie pour les mixés	Carré d'as Mousse au citron
JEUDI 01-mars-18	Fromage blanc Salade de fruits frais mixée	Petits suisses Fruit de saison mixé
VENDREDI 02-mars-18	Yaourt Pêche melba mixée	Tome en salade Fruit de saison mixé
SAMEDI 03-mars-18	Pâte lisse Flamby	Petits suisses Danette
DIMANCHE 04-mars-18	Yaourt Pâtisserie pour les mixés	Faisselle Compote de fruits

SEMAINE DU 26 FEVRIER 2018 AU 04 MARS 2018

MENU HYPERPROTEINE

LUNDI

26

POTAGE DE CHÂTAIGNE
(+ poudre de protéine = 10 g / personne)

MARDI

27

TOMATES FARCIES
(+ poudre de protéine = 10 g / personne)

MERCREDI

28

TOURTE FORESTIERE
(+ gruyère râpé = 40 g / personne)

JEUDI

1

ENDIVES A LA FLAMANDE
(+ jambon blanc = 50 g / personne)

VENDREDI

2

POTAGE DE LEGUMES
(+ poudre de protéine = 10 g / personne)

SAMEDI

3

GRATIN DE COURGETTES
(+ poudre de lait = 20 g / personne)

DIMANCHE

4

POTAGE DE COURGETTES
(fromage type vache qui rit = 2 unités)