

## SEMAINE DU 26 FEVRIER 2018 AU 04 MARS 2018

### MENU

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



## HYPOCALORIQUE

	DEJEUNER		DINER	
<b>LUNDI</b> 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	<b>Potage de légumes</b> Céleri braisé Yaourt sans sucre Compote de fruits sans sucre
<b>MARDI</b> 27-févr-18	1 pain	Betteraves / œufs durs vinaigrette Jambon blanc <b>Chou sans pommes de terre</b> 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
<b>MERCREDI</b> 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
<b>JEUDI</b> 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 <b>Endives braisées</b> Petits suisses sans sucre Fruit de saison sauf banane
<b>VENDREDI</b> 02-mars-18	1 pain	<b>Pamplemousse sans sucre</b> 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
<b>SAMEDI</b> 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
<b>DIMANCHE</b> 04-mars-18	1 pain	Crevettes et surimi vtge Paupiette de veau sans sauce Fagots de haricots verts Yaourt sans sucre <b>Fruits au naturel</b>	1 pain	Potage de courgettes Chou-fleur persillé Faisselle sans sucre Fruit de saison sauf banane



## MIXE

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