



MENU SEMAINE 10

Du lundi 5 au vendredi 9 mars 2018



Menu antillais (proposé par L'IME Aline Renard)

Les **Antilles** sont un vaste archipel qui forme un arc de cercle de 3 500 km de long, s'étendant depuis le golfe du Mexique (Cuba) jusqu'au large du Venezuela (Curaçao et Aruba)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Steak de légumes en sauce</p> <p>Petit pois carotte</p> <p>Morbier</p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Pomelo</p> <p>Sauté de veau ciboulette</p> <p>Sauté de poisson ciboulette</p> <p>Frites de Patate douce</p> <p>Faisselle</p> <p>Compote</p>	<p>Choux fleur vinaigrette</p> <p>Saucisses Knacks (2 knacks)</p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée</p> <p>Babybel</p> <p>Poire</p>	<p>Salade pois chiche libanais</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Épinards</p> <p>St nectaire</p> <p>Moelleux pomme cramberrie</p>	<p>Salade verte et acras (4)</p> <p>Poulet au curry</p> <p>Poisson au curry</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt coco</p> <p>Ananas rôti</p>
Soir	<p>Salade endives</p> <p>Piccatas de volaille</p> <p>Poêlé de fruit de mer</p> <p>Mélange de céréales</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Maquereau à la moutarde</p> <p>Pates aux légumes</p> <p>Fromage rapé (30g)</p> <p>Banane</p>	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Œuf sauce tomate</p> <p>Gratin pomme de terre courgette</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Hamburger</p> <p>Hamburger végétal</p> <p>Coleslaw</p> <p>Pomme</p>	<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

MENU DIABETIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi					
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi					
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

Menu Allergènes

La cuisine centrale fabrique dans un atelier qui peut utiliser l'ensemble des allergènes,

Nous prêtons une attention importante pour qu'il n'y est pas de contamination croisé des ingrédients.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre Steak de légumes en sauce Petit pois carotte Morbier Pomme rouge	Pomelo Sauté de veau ciboulette Sauté de poisson ciboulette Lentilles Faisselle Compote	Choux fleur vinaigrette Saucisses Knacks (2 knacks) Poisson pané Purée Babybel Poire	Salade pois chiche libanais Poisson meunière Épinards Brie Tarte au citron	Salade verte et acras (4) Poulet au curry Poisson au curry Riz créole Yaourt coco Ananas rôti
Salade endives Piccatas de volaille Poêlé de fruit de mer Mélange de céréales Yaourt aux fruits	Maquereau à la moutarde Pates aux légumes Fromage rapé (30g) Banane	Cèleri rémoulade Œuf sauce tomate Gratin pomme de terre courgette Gâteau de semoule	Soupe de légumes Hamburger Hamburger végétal Coleslaw Pomme	Légende : (G) Gluten (Cr) Crustacés (O) Œufs (P) Poissons Arachides (So) Soja (L) Lait (F) Fruits à coques (Ce) Céleri (M) Moutarde (Se) Sésame (Su) Sulfites (+10mg/kg) (L) Lupin (Mo) Mollusques