



## MENU SEMAINE 19

*Du lundi 7 au vendredi 11 mai 18*



L'assiette anglaise : Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, un assortiment de viandes froides et charcuteries, dressé en assiette individuelle, était appelé en France « assiette assortie » ; l'anglophilie amena le changement de nom en « assiette anglaise ».

Ce type de mets est présent dans divers pays et les Allemands, pour leur part, l'appellent *schwedische Schüssel* (« plat suédois »).

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Pizza Emincée de porc tomate basilic Poisson tomate basilic Aubergines grillées Tomme de montagne Pomme	Férié	Betteraves Lasagnes ricotta épinard Petit fondu bavarois Banane	Férié	Salade de crudité Assiette anglaise : Volaille Assiette anglaise : Saumon fumé Pâte à la grecque Bleu Mousse au chocolat
Soir		Férié		Férié	Légende : ■ Fruit ou légume cru ■ Fruits ou légumes ■ Viande, poisson, ■ Féculent ■ Produit laitier ■ Pâtisserie et produit

## MENU DIABETIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>140g Pizza (45g) Emincée de porc tomate basilic Poisson tomate basilic Aubergines grillées Tomme de montagne 4 tranches de pain (40g) Pomme (13g)</p> <p>Total glucides = 98g</p>	Férié	<p>Betteraves 350g Lasagnes ricotta épinard (50g) Petit fondu bavaois 3 tranches de pain (30g) Banane (20g)</p> <p>Total glucides = 100g</p>	Férié	<p>Salade de crudité Assiette anglaise : Volaille Assiette anglaise : Saumon fumé 250g Pâte à la grecque (50g) Bleu 4 tranches de pain (40g) Mousse au chocolat (10g)</p>
Soir		Férié		Férié	<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson,</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

## MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p style="text-align: center;">150g Taboulé Emincée de porc tomate basilic Aubergines grillées Tomme de montagne 2 tranches de pain Pomme</p>	Férié	<p style="text-align: center;">Betteraves 200g Pâtes épinard Petit fondu bavarois 1 tranche de pain Banane</p>	Férié	<p style="text-align: center;">Salade de crudité Assiette anglaise : Volaille 200g Pomme de terre Bleu 1 tranche de pain Fruit</p>
Soir		Férié		Férié	<p style="text-align: center;">Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00FF00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson,</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

## 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 croisée des ingrédients.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza (G/O/M/Ce) Emincée de porc tomate basilic (G/M/Ce/O) Poisson tomate basilic (P/Cr/G/Cé/M/Mo) Aubergines grillées Tomme de montagne (L) Pomme	Férié	Betteraves (M) Lasagnes ricotta épinard (G/O/L/Ce) Petit fondu bavarois (L) Banane	Férié	Salade de crudité (M) Assiette anglaise : Volaille (M/O) Assiette anglaise : Saumon fumé (M/O/L) Pâte à la grecque (G/M/O/Ce/L) Bleu (L) Mousse au chocolat (L/So)
				Légende : (Traces et/ou présence) (G) Gluten (Cr) Crustacés (O) Œufs (P) Poissons (A) Arachides (So) Soja (L) Lait (F) Fruits à coques (Ce) Céleri (M) Moutarde (Se) Sésame (Su) Sulfites (+10mg/kg) (Lu) Lupin (Mo) Mollusques