



SEMAINE 25

Du 20/06/22 au 24/06/2022

La **mozzarella** ou **mozzarelle** est un fromage à pâte filée traditionnel de la cuisine italienne, à base de lait de vache ou de bufflonne. La mozzarella tire son nom d'une étape particulière de son cycle de production. Après l'étape du filage, la pâte est « *mozzata* », c'est-à-dire « coupée » en morceaux commercialisables.



Commenté [AD1]: @Michel MACHADO Plusieurs modifications sur les menus

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Salade de pommes de terre 😊 V : Sauté de veau aux olives SV : Daube de la mer Piperade Emmental Panier de fruits	Concombres Poisson sauce du soleil Pommes duchesses Gâteau de semoule	Tomates – mozza (30g) 😊 V : Cuisse de poulet SV : galettes végétariennes Ratatouille Cake	Friand Pâtes aux légumes Brie Panier de fruits	Salade verte 😊 Tomates farcies Riz basmati Yaourt nature Panier de fruits
Soir	Quenelles Riz trois couleurs Petit suisse Panier de fruits	Melon Moussaka végétarienne Saint – Môret Glace	Salade de haricots verts 😊 V : Rôti de veau SV : Poisson du chef Blé Cantal Panier de fruits	Grande salade riz / crudités / thon Fromage blanc Panier de fruits	Légende : ■ Fruit ou légume cru ■ Fruits ou légumes ■ Viande, poisson, œuf ■ Féculent ■ Produit laitier ■ Pâtisserie et produit

L'origine des produits



MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 90g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	100g Salade de pommes de terre (22.5g) V : Sauté de veau aux olives SV : Daube de la mer + 100g Riz (32.6g)	Concombres Poisson sauce du soleil 150g Pommes duchesses (44.25g) 100g Gâteau de semoule (25g) 2 tranches* de pain (20g) TOTAL glucides = 89.25g	Tomates – mozza (30g) V : Cuisse de poulet SV : 1 galette végétarienne (13.3g) V et SV + 150g Blé (40g) Ratatouille 50 g Cake (27.5g) V : 2 tranches* de pain (20g) SV : 1 tranche* de pain (10g) V : TOTAL glucides = 87.5g SV : TOTAL glucides = 90.8g	1 Friand (27g) 150g Pâtes (40.5g) + légumes Brie 1 fruit SAUF banane (13g) 1 tranche* de pain (10g) TOTAL glucides = 90.5g	Salade verte Tomates farcies 150g riz basmati (48g) Yaourt nature+ 1 sachet de sucre (8g) 1 fruit SAUF banane (13g) 2 tranches* de pain (20g) TOTAL glucides = 89g
	Piperade Emmental 1 Banane (20g) 2 tranches * de pain (20g) TOTAL glucides = 89.6g	TOTAL glucides = 89.25g	V : 2 tranches* de pain (20g) SV : 1 tranche* de pain (10g) V : TOTAL glucides = 87.5g SV : TOTAL glucides = 90.8g	TOTAL glucides = 90.5g	TOTAL glucides = 89g
Soir	Quenelles 200g Riz trois couleurs (48.9g) Petit suisse 1 fruit SAUF banane (13g) 1 tranche* de pain (10g) TOTAL glucides = 88.2g	150g Melon (19.5g) Moussaka végétarienne + 100g Pommes duchesses (29.5g) Saint – Môret 80g Glace (20g) 2 tranches* de pain (20g) TOTAL glucides = 89g	Salade de haricots verts V : Rôti de veau SV : Poisson du chef 200g Blé (54g) Cantal 1 fruit SAUF banane (13g) 2 tranches* de pain (20g) TOTAL glucides = 87g	Grande salade 150g riz (48g) / crudités / thon Fromage blanc + 1 sachet de sucre (8g) 1 fruit SAUF banane (13g) 2 tranches* de pain (20g) TOTAL glucides = 89g	Légende : <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div>■ Fruit ou légume cru</div> <div>■ Fruits ou légumes</div> <div>■ Viande, poisson, œuf</div> <div>■ Féculent</div> <div>■ Produit laitier</div> <div>■ Pâtisserie et produit</div> </div>
	TOTAL glucides = 88.2g	TOTAL glucides = 89g	TOTAL glucides = 87g	TOTAL glucides = 89g	

Commenté [AD3]: Ajout blé du soir

Commenté [AD2]: Ajout riz du soir

Commenté [AD4]: Ajout Pommes duchesses du midi

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 100g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>100g Salade de pommes de terre (22.5g) V : Sauté de veau aux olives SV : Daube de la mer + 100g Riz (32.6g) Piperade Emmental 1 Banane (20g) 3 tranches * de pain (30g) TOTAL glucides = 99.6g</p>	<p>Concombres Poisson sauce du soleil 150g Pommes duchesses (44.25g) 100g Gâteau de semoule (25g) 3 tranches* de pain (30g) TOTAL glucides = 99.25g</p>	<p>Tomates – mozza (30g) V : Cuisse de poulet SV : 1 galette végétarienne (13.3g) V et SV + 150g Blé (40g) Ratatouille 50 g Cake (27.5g) V : 3 tranches* de pain (30g) SV : 2 tranches* de pain (20g) V : TOTAL glucides = 97.5g SV : TOTAL glucides = 100.8g</p>	<p>1 Friand (27g) 150g Pâtes (40.5g) + légumes Brie 1 fruit SAUF banane (13g) 2 tranches* de pain (20g) TOTAL glucides = 100.5g</p>	<p>Salade verte Tomates farcies 150g riz basmati (48g) Yaourt nature+ 1 sachet de sucre (8g) 1 fruit SAUF banane (13g) 3 tranches* de pain (30g) TOTAL glucides = 99g</p>
Soir	<p>*1 tranche de pain = 20g de pain</p>				<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, œuf Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

Commenté [AD6]: Ajout blé du soir

Commenté [AD5]: Ajout riz du soir

MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	150g Salade de pommes de terre V : 100g Sauté de veau aux olives SV : 100g Daube de la mer 250g Piperade 30g Emmental 1 Fruit 1 tranche* de pain	150g Concombres 100g Poisson sauce du soleil 100g Pommes duchesses + 250g Légumes verts Gâteau de semoule 1 Yaourt nature + 1 compote 1 tranche* de pain	150g Tomates – mozza (30g) V : 100g Cuisse de poulet SV : 1gallettes végétariennes 250g Ratatouille 1 Cake 1 tranche* de pain	1 Friand 150g Pâtes + 250g légumes 30g Brie 1 Fruit 1 tranche* de pain	80g Salade verte 200g Tomates + 100g farce 100g Riz basmati 1 Yaourt nature 1 Fruit 1 tranche* de pain
Soir	120g Quenelles 150g Riz trois couleurs + 250g Légumes verts Petit suisse 1 Fruit 1 tranche* de pain	150g Melon 350g Moussaka végétarienne Saint – Môret 1 Glace 1 tranche* de pain	200g Salade de haricots verts V : 100g Rôti de veau SV : 100g Poisson du chef 150g Blé 30g Cantal 1 Fruit 1 tranche* de pain	Grande salade 150g riz / 200g crudités / 100g thon 1 Fromage blanc 1 Fruit 1 tranche* de pain	Légende : ■ Fruit ou légume cru ■ Fruits ou légumes ■ Viande, poisson, œuf ■ Féculent ■ Produit laitier ■ Pâtisserie et produit

Commenté [AD7]: Ajout légumes

Commenté [AD8]: Ajout yaourt + compote et suppression gâteau de semoule

Commenté [AD9]: Ajout Piperade ou autre légume

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU PAUVRE EN FIBRES STRICTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Salade de pommes de terre V : Sauté de veau aux olives SV : Daube de la mer Emmental Compote		V : Cuisse de poulet SV : galette végétarienne Emmental Compote Cake		
Soir					Légende :  Fruit ou légume cru  Fruits ou légumes  Viande, poisson, œuf  Féculent  Produit laitier  Pâtisserie et produit

MENU DIABÉTIQUE NON INSULINO-DÉPENDANT (DNID)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	150g Salade de pommes de terre V : 100g Sauté de veau aux olives SV : 100g Daube de la mer 150g Piperade 30g Emmental 1 Fruit 1 tranche* de pain	150g Concombres 100g Poisson sauce du soleil 100g Pommes duchesses + 150g Légumes verts Gâteau de semoule 1 tranche* de pain	150g Tomates – mozza (30g) V : 100g Cuisse de poulet SV : 1galettes végétariennes 150g Ratatouille 1 Cake 1 tranche* de pain	1 Friand 150g Pâtes + 150g légumes 30g Brie 1 Fruit 1 tranche* de pain	150g Salade de pommes de terre V : 100g Sauté de veau aux olives SV : 100g Daube de la mer 150g Piperade 30g Emmental 1 Fruit 1 tranche* de pain
Soir					Légende : <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div> Fruit ou légume cru</div> <div> Fruits ou légumes</div> <div> Viande, poisson, œuf</div> <div> Féculent</div> <div> Produit laitier</div> <div> Pâtisserie et produit</div> </div>

Commenté [AD10]: Ajout légumes

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU ALLERGÈNES

	lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
midi					
entrée	salade de pomme de terre : g,m,su	concombre à la bulgare ; g,l,m	salade de tomate mozza : m,l	crêpe au fromage : g,l,o	salade composée (emmental crouton) : l,m,g
plats	sauté volaille aux olives : g,su,l,o,m,ce	poisson à la tomate ; P,g,l,o,ce,su,m,mo,cr	cuisse de poulet :	pâtes aux légumes : G,l,o	tomate farcie : g,o,l,ce,so,f,m
plats sv	daube de la mer : P,mo,cr,g,l,o,ce,su	0 ;	galette végété : G,l,o,so,ce,m	0 :	tomate farcie végété : l,o
accompagnement	piperade :	pommes duchesse ; g,o,l	ratatouille :	0 :	riz pillaf : l
laitage	emmentale : L	0 ;	0 :	fromage râpé : L	yaourt : l
dessert	panier de fruits ;	gateau de semoule ; g,l,o	cake aux fruits : g,l,o,f	panier de fruits :	panier de fruits :
soir					
entrée	0 :	pasteque :	salade de haricot vert : m,su	grande salade de riz thon : m,p	
plats	quenelle : g,l,o	moussaka végété : g,l	roti de veau : g,l,o,ce,su	0 :	
plats sv	0 :	0 :	poisson du chef : P,g,l,o,ce,su,m,mo,cr	0 :	
accompagnement	riz pillaf : l	0 :	blé : g	0 :	
laitage	petit suisse : l	st moret : l	cantal : l	fromage blanc : l	
dessert	panier de fruits :	glaces : g,l,o	panier de fruits :	panier de fruits :	

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

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.

Menu du Lundi

Midi

Salade de pommes de terre

V : Sauté de veau aux olives

SV : Daube de la mer

Piperade

Emmental

Panier de fruits

SOIR

Quenelles

Riz trois couleurs

Petit suisse

Panier de fruits

L'origine des produits



Menu du Mardi

Midi

Concombres

Poisson sauce du soleil

Pommes duchesses

Gâteau de semoule

SOIR

Melon

Moussaka végétarienne

Saint – Môret

Glace

L'origine des produits



Menu du Mercredi

Midi

Tomates – mozza (30g)

V : Cuisse de poulet

SV : galettes

végétariennes

Ratatouille

Cake

SOIR

Salade de haricots verts

V : Rôti de veau

SV : Poisson du chef

Blé

Cantal

Panier de fruits

L'origine des produits



Menu du Jeudi

Midi

Friand

Pâtes aux légumes

Brie

Panier de fruits

SOIR

Grande salade riz /

crudités / thon

Fromage blanc

Panier de fruits

L'origine des produits



Menu du Vendredi

Salade verte

Tomates farcies

Riz basmati

Yaourt nature

Panier de fruits



L'origine des produits

