



SEMAINE 43

Du 24/10/22 au 28/10/2022

Halloween est une fête folklorique et païenne traditionnelle originaire des îles Anglo-Celtes célébrée dans la soirée du 31 octobre, veille de la fête catholique de la Toussaint. Son nom est une contraction de l'anglais *All Hallows' Eve* qui peut se traduire comme « la veille de tous les saints ».



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Radis</p> <p>V : Veau marengo</p> <p>SV : Daube de la mer</p> <p>Patate douce rôtie</p> <p>St nectaire</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Gratin dauphinois maison</p> <p>Choux fleur persillé</p> <p>Edam</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Jambon madère</p> <p>SV : Poisson rôti</p> <p>Riz</p> <p>Faisselle</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>V : Pâté</p> <p>SV : Terrine de la mer</p> <p>Tortillas de pdt</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Bleu</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p>Monstrueuse salade</p> <p>Marmite de la sorcière</p> <p>Polenta de jack à la lanterne</p> <p>Comté</p> <p>Gâteau d'halloween</p>
Soir	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef	<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

L'origine des produits



MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 90g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Radis</p> <p>V : Veau marengo</p> <p>SV : Daube de la mer</p> <p>200g Patate douce rôtie (24g)</p> <p>150g Riz (45g)</p> <p>St nectaire</p> <p>1 Mousse au chocolat (15g)</p> <p>0 tranche de pain</p> <p>Total glucides = 84g</p>	<p>100g Salade de blé (25g)</p> <p>200g Gratin dauphinois maison (30g)</p> <p>Choux fleur persillé</p> <p>Edam</p> <p>1 Fruit SAUF banane (13g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides = 88g</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Jambon madère</p> <p>SV : Poisson rôti</p> <p>200g Riz (60g)</p> <p>Faisselle</p> <p>60g de Cocktail de fruits (9g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides =89g</p>	<p>V : Pâté</p> <p>SV : Terrine de la mer</p> <p>300g Tortillas de pdt (36g)</p> <p>200g Petits pois / carottes (15.5g)</p> <p>Bleu</p> <p>1 Fruit SAUF banane (13g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides = 84.5g</p>	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p>Monstrueuse salade</p> <p>Marmite de la sorcière</p> <p>200g Polenta de jack à la lanterne (34g)</p> <p>Comté</p> <p>80g Gâteau d'halloween (40g)</p> <p>1 tranche de pain (10g)</p> <p>Total glucides =84g</p>
Soir	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef	<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

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 100g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Radis</p> <p>V : Veau marengo</p> <p>SV : Daube de la mer</p> <p>200g Patate douce rôtie (24g)</p> <p>150g Riz (45g)</p> <p>St nectaire</p> <p>1 Mousse au chocolat (15g)</p> <p>1 tranche de pain (10g)</p> <p>Total glucides = 94g</p>	<p>100g Salade de blé (25g)</p> <p>200g Gratin dauphinois maison (30g)</p> <p>Choux fleur persillé</p> <p>Edam</p> <p>1 Fruit SAUF banane (13g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 98g</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Jambon madère</p> <p>SV : Poisson rôti</p> <p>200g Riz (60g)</p> <p>Faisselle</p> <p>60g de Cocktail de fruits (9g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides =99g</p>	<p>V : Pâté</p> <p>SV : Terrine de la mer</p> <p>300g Tortillas de pdt (36g)</p> <p>200g Petits pois / carottes (15.5g)</p> <p>Bleu</p> <p>1 Fruit SAUF banane (13g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 94.5g</p>	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p>Monstrueuse salade</p> <p>Marmite de la sorcière</p> <p>200g Polenta de jack à la lanterne (34g)</p> <p>Comté</p> <p>80g Gâteau d'halloween (40g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides =94g</p>
Soir					<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

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 145g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Radis</p> <p>V : Veau marengo</p> <p>SV : Daube de la mer</p> <p>200g Patate douce rôtie (24g)</p> <p>250g Riz (75g)</p> <p>St nectaire</p> <p>1 Mousse au chocolat (15g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 144g</p>	<p>200g Salade de blé (50g)</p> <p>250g Gratin dauphinois maison (37.5g)</p> <p>Choux fleur persillé</p> <p>Edam</p> <p>1 banane (20g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 137.5</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Jambon madère</p> <p>SV : Poisson rôti</p> <p>250g Riz (75g)</p> <p>Faisselle</p> <p>120g de Cocktail de fruits (18g)</p> <p>1 banane (20g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides =143g</p>	<p>V : Pâté</p> <p>SV : Terrine de la mer</p> <p>300g Tortillas de pdt (36g)</p> <p>200g Petits pois / carottes (15.5g)</p> <p>150g Pâtes (37.5g)</p> <p>Bleu</p> <p>1 banane (20g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 139g</p>	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p>Monstrueuse salade</p> <p>Marmite de la sorcière</p> <p>350g Polenta de jack à la lanterne (59.5g)</p> <p>Comté</p> <p>100g Gâteau d'halloween (50g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides =139g</p>
Soir					<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

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	150g Radis V : 100g Veau marengo SV : 100g Daube de la mer 200g Patate douce rôtie 30g St nectaire 1 Mousse au chocolat 1 tranche de pain	150g Salade de blé 200g Gratin dauphinois maison 250g Choux fleur persillé 30g Edam 1 Fruit 1 tranche de pain	60g Salade verte V : 100g Jambon madère SV : 100g Poisson rôti 150g Riz 1 Faisselle nature sans sucre 60g Cocktail de fruits 1 tranche de pain	V : 50g Pâté SV : 50g Terrine de la mer 150g Tortillas de pdt 250g Petits pois / carottes 30g Bleu 1 Fruit 1 tranche de pain	MENU HALLOWEEN 70g Monstrueuse salade 100g Marmite de la sorcière 100g Polenta de jack à la lanterne 30g Comté 80g Gâteau d'halloween 0 tranche de pain
Soir	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef	Menu du chef	Légende : 

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU PAUVRE EN FIBRES STRICTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>V : Veau marengo SV : Daube de la mer Patate douce rôtie Pâte pressée cuite Mousse au chocolat</p>		<p>V : Jambon madère SV : Poisson rôti Riz Pâte pressée cuite Compote</p>		
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none">Fruit ou légume cruFruits ou légumesViande, poisson, œufFéculentProduit laitierPâtisserie et produit

MENU DIABÉTIQUE NON INSULINO-DÉPENDANT (DNID)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>150g Radis</p> <p>V : 100g Veau marengo</p> <p>SV : 100g Daube de la mer</p> <p>150g Patate douce rôtie</p> <p>30g St nectaire</p> <p>1 Mousse au chocolat</p> <p>1 tranche de pain</p>	<p>100g Salade de blé</p> <p>200g Gratin dauphinois maison</p> <p>150g Choux fleur persillé</p> <p>30g Edam</p> <p>1 Fruit</p> <p>1 tranche de pain</p>	<p>60g Salade verte</p> <p>V : 100g Jambon madère</p> <p>SV : 100g Poisson rôti</p> <p>150g Riz</p> <p>1 Faisselle nature sans sucre</p> <p>60g Cocktail de fruits</p> <p>1 tranche de pain</p>	<p>V : 50g Pâté</p> <p>SV : 50g Terrine de la mer</p> <p>150g Tortillas de pdt</p> <p>150g Petits pois / carottes</p> <p>30g Bleu</p> <p>1 Fruit</p> <p>1 tranche de pain</p>	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p>70g Monstrueuse salade</p> <p>100g Marmite de la sorcière</p> <p>100g Polenta de jack à la lanterne</p> <p>30g Comté</p> <p>80g Gâteau d'halloween</p> <p>0 tranche de pain</p>
Soir					<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

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU SANS GRAISSE (troubles hépatiques)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Radis</p> <p>Veau sans sauce</p> <p>Patate douce au four</p> <p>St nectaire</p> <p><u>1 fruit</u></p> <p>Pain</p>	<p>Salade de blé sans sauce</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Choux fleur persillé sans huile</p> <p>Edam</p> <p>Panier de fruits</p> <p>Pain</p>	<p>Salade verte sans sauce</p> <p>Jambon sans sauce</p> <p>Riz</p> <p>Faisselle</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pain</p>	<p><u>Entrée crudité</u></p> <p><u>Poisson au four</u></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Bleu</p> <p>Panier de fruits</p> <p>Pain</p>	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p>Monstrueuse salade sans sauce</p> <p>Marmite de la sorcière sans sauce</p> <p>Polenta de jack à la lanterne sans graisse</p> <p>Comté</p> <p><u>Compote</u></p> <p>Pain</p>
Soir					<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

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU ALLERGÈNES

	lundi 24 octobre 2022	mardi 25 octobre 2022	mercredi 26 octobre 2022	jeudi 27 octobre 2022	vendredi 28 octobre 2022
midi					
entrée	radis : l	salade de blé ; m,g	salade verte : m	paté : l,o,ce,m,(f),su	Monstrueuse salade : l,m,g
plats	veau marengo : g,l,ce,o,m,su	gratin dauphinois (maison) ; l	jambon madère : g,l,o,ce,su	tortillas aux pdt : g,l,o	marmitte de la sorcière : P,g,su,l,o,m,ce,f,cr,mo
plats sv	daube de la mer : P,mo,cr,g,l,o,ce,su	0 ;	poisson roti : P	terrines de la mer : g,l,o,ce,m,(f),su,p,mo,cr	0 :
accompagnement	patate douce roti :	choux fleur ; l	riz : l	petits pois carottes :	polenta de jack à la lanterne : g,l,o,ce,m
laitage	st nectaire : L	edam ; l	faisselle : l	bleu : L	conté : L
dessert	mousse chocolat ; g,l,o	panier de fruits ;	cocktail de fruits :	panier de fruits :	gateau d'halloween :g,l,o
soir					
entrée	salade de quinoa : m	salade d'endives : m	chou chinois : m	soupe de légumes : l	
plats	sauté volaille à l'espagnole : su	roti de bœuf : g,l,o,ce,su	pizza aux légumes : g,l,o	brandade : g,l,o,ce,m,su,P	
plats sv	mijoté de la mer à l'espagnole : P,su,cr,mo	poisson au beurre blanc : P,g,l,o,ce,su,mo,cr,ce	0 :	0 :	
accompagnement	navet glacé : l,su	pâtes : G,l,o	salade verte : m	0 :	
laitage	camembert : L	petit suisse : l	0 :	st nectaire : L	
dessert	panier de fruits :	0 :	panna cotta : l	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

Radis

V : Veau marengo

SV : Daube de la mer

Patate douce rôtie

St nectaire

Mousse au chocolat

L'origine des produits



Menu du Mardi

Midi

Salade de blé

Gratin dauphinois maison

Choux fleur persillé

Edam

Panier de fruits

L'origine des produits



Menu du Mercredi

Midi

Salade verte

V : Jambon madère

SV : Poisson rôti

Riz

Faisselle

Cocktail de fruits

L'origine des produits



Menu du Jeudi

Midi

V : Pâté

SV : Terrine de la mer

Tortillas de pdt

Petits pois / carottes

Bleu

Panier de fruits

L'origine des produits





Menu du Vendredi

MENU HALLOWEEN

Monstrueuse salade

Marmite de la sorcière

Polenta de jack à la lanterne

Comté

Gâteau d'halloween

L'origine des produits

