

SEMAINE 45

Du 7 au 11 Novembre 2022

L'armistice de 1918, signé le 11 novembre 1918 à 5 h 15, met provisoirement fin aux combats de la Première Guerre mondiale (1914-1918). Prévu pour durer 36 jours, il est ensuite renouvelé. L'armistice reconnaît de facto la victoire des Alliés et la défaite de l'Allemagne.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Betteraves Pâtes aux Champignons Yaourt Panier de fruits	Cèleri rémoulade Escalope de volaille au jus SV : poisson à la crème Haricots verts Comté Crumble aux fruits	Terrine de la mer Gratin d'andouillette SV : gratin de fruits de mer Pomme vapeur Brie Panier de fruits	Salade verte composée (emmental crouton) Rôti de veau au jus SV : Poisson sauce citron Purée patate douce Riz au lait	Férié
Soir	Poisson sauce Dugléré Riz Morbier Panier de fruits	Avocat Bœuf bourguignon SV : Daube de poisson Boulgour Fromage blanc Fruits secs	Macédoine Boulette de viande sauce curry Poisson sauce curry Spaghettis Fromage râpé Eclair		Légende : Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, œuf Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

L'origine des produits



MENU DIABÉTIQUE 90g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p style="text-align: center;">Betteraves</p> <p>250g de Pâtes (62.5g) + champignons</p> <p>Yaourt + 1 sachet de sucre (8g)</p> <p>1 fruits hors banane (13g)</p> <p>1 tranche de pain (10g)</p> <p>Total glucides = 93.5g</p>	<p style="text-align: center;">Cèleri rémoulade</p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>SV : poisson à la crème</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>+ 150g de boulgour (37,5g)</u></p> <p>Comté</p> <p>80g de Crumble (30g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides = 87,5g</p>	<p style="text-align: center;">Terrine de la mer</p> <p>Gratin d'andouillette</p> <p>SV : gratin de fruits de mer</p> <p>300g Pomme vapeur (45)</p> <p>Brie</p> <p>1 Banane (20g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides = 85g</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte composée (emmental + 15g de croûton (9g))</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>SV : Poisson sauce citron</p> <p>250g Purée patate douce (37.5g)</p> <p>100g Riz au lait (21g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides = 87.5g</p>	Férieré
Soir	<p>Poisson sauce dugléré</p> <p>230g Riz (69g)</p> <p>Morbier</p> <p>1 fruit (13g)</p> <p>1 tranche de pain (10g)</p> <p>Total glucides = 92g</p>	<p style="text-align: center;">Avocat</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>SV : Daube de poisson</p> <p>250g Boulgour (62.5g)</p> <p>Fromage blanc + 1 sachet de sucre (8g)</p> <p>15g Fruits secs (7g)</p> <p>1 tranche de pain (10g)</p> <p>Total glucides = 87.5g</p>	<p style="text-align: center;">Macédoine</p> <p>Boulette de viande sauce curry</p> <p>Poisson sauce curry</p> <p>250g Spaghettis (50g)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>60g Eclair (19g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides = 89g</p>		<p style="text-align: center;">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 100g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p style="text-align: center;">Betteraves</p> <p>250g de Pâtes (62.5g) + champignons</p> <p>Yaourt + 1 sachet de sucre (8g)</p> <p>1 fruits hors banane (13g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucides = 103.5g</p>	<p style="text-align: center;">Cèleri rémoulade</p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>SV : poisson à la crème</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>+ 150g de boulgour</u> (37,5g)</p> <p>Comté</p> <p>80g de Crumble (30g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 97,5g</p>	<p style="text-align: center;">Terrine de la mer</p> <p>Gratin d'andouillette</p> <p>SV : gratin de fruits de mer</p> <p>300g Pomme vapeur (45)</p> <p>Brie</p> <p>1 Banane (20g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 95g</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte composée (emmental + 15g de crouton (9g))</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>SV : Poisson sauce citron</p> <p>250g Purée patate douce (37.5g)</p> <p>100g Riz au lait (21g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 97.5g</p>	Férié
Soir					<p style="text-align: center;">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>Betteraves 300g de Pâtes (75g) + champignons Yaourt + 1 sachet de sucre (8g) Panier de fruits hors banane (13g) 3 tranches de pain (30g) <u>1 Compote (15g)</u></p> <p>Total glucides = 141g</p>	<p>Cèleri rémoulade Escalope de volaille au jus SV : poisson à la crème Haricots verts + 250g de boulgour (62.5g) Comté 80g Crumble (30g) 1 Banane (20g) 3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 142,5g</p>	<p>Terrine de la mer Gratin d'andouillette SV : gratin de fruits de mer 150g Pomme vapeur (22.5g) + 230g Spaghettis (57.5g)</p> <p>Brie 1 Banane (20g) <u>1 Compote (15g)</u> 3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 145g</p>	<p>Salade verte composée (emmental + 15g de crouton (9g)) Rôti de veau au jus SV : Poisson sauce citron 400g Purée patate douce (60g) 100g Riz au lait (21g) 1 Banane (20g) <u>1 Compote (15g)</u> 3 tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucides = 146g</p>	Férié
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

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>80g Betteraves 150g de Pâtes + 250g de Champignons Yaourt Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p>100g Concombre bulgare Escalope de volaille sauce curry SV : Omelette 250g Haricots verts Comté Crumble 2 tranches de pain</p>	<p>Terrine de la mer Gratin d'andouillette SV : gratin de fruits de mer <u>+ 200g de carottes</u> 150g Pomme vapeur Brie Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p>60g Salade verte composée (emmental crouton) Rôti de veau au jus SV : Poisson sauce citron 150g Purée patate douce 1 Compote 1 tranche de pain</p>	Férié
Soir	<p>Poisson sauce dugléré 150g Riz Morbier Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p>½ Avocat Bœuf bourguignon SV : Daube de poisson 150g Boulgour Fromage blanc Fruits secs 1 tranche de pain</p>	<p>150g Macédoine Boulette de viande sauce curry Poisson sauce curry 150g Spaghettis Fromage râpé 1 Eclair 1 tranche de pain</p>		<p style="text-align: center;">Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, œuf Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

MENU PAUVRE EN FIBRES STRICTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p style="text-align: center;"> Steak haché Pâtes Fromage à pâte pressé cuite Compote </p>		<p style="text-align: center;"> Gratin d'andouillette SV : gratin de fruits de mer Pomme vapeur Fromage à pâte pressé cuite Compote </p>		
Soir					<p style="text-align: center;">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 NON INSULINO-DÉPENDANT

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>100g Betteraves 100g de Pâtes + 80g Champignons Yaourt nature Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p>80g Cèleri rémoulade Escalope de volaille au jus SV : poisson à la crème 150g Haricots verts 100g de boulgour Comté Crumble aux fruits 1 tranche de pain</p>	<p>150g Macédoine Terrine de la mer Gratin d'andouillette SV : gratin de fruits de mer 100g Pomme vapeur Brie Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p>60g Salade verte composée (emmental crouton) Rôti de veau au jus SV : Poisson sauce citron 100g Purée patate douce 100g Gratin de blettes Riz au lait 1 tranche de pain</p>	Férié
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

Midi	<p>Betteraves sans sauce Pâtes aux Champignons SANS MATIERE GRASSE/crème Yaourt 1 fruit</p>	<p>Celeri rémoulade sans sauce Escalope de volaille au four sans sauce <u>Haricots verts vapeur</u> Comté <u>Compote</u></p>	<p>Macédoine sans sauce Poisson au four Pomme vapeur Brie 1 fruit</p>	<p>Salade verte composée (sans emmental crouton) sans sauce Rôti de veau sans sauce Purée patate douce sans matière grasse Riz au lait</p>	Férié
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

MENU SANS GRAISSE « troubles hépatiques » (caluire)

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU ALLERGÈNES

	lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
midi					
entrée	betterave : m	celeri rémoulade ; l,o,m	terrines de la mer : g,l,o,ce,m,(f),su,p,mo,cr	salade composée (emmental croustillon) : l,m,g	0 :
plats	pâtes aux champignons : G,l,o	Escalope de volaille à l'oignon ;	gratin d'andouillette : g,l,f,m	roti de veau : g,l,o,ce,su	0 :
plats sv	0 :	poisson à la crème ; P,g,l,o,ce,su,mo,cr,ce	gratin de fruits de mer : mo,su,l,g,o	poisson sauce citron : P,l,g,o,mo,cr,su	0 :
accompagnement	fromage râpé : L	haricots verts ; l	pomme vapeur : l	purée patate douce : l	0 :
laitage	yaourt : l	conté ; L	brie : L	0 :	0 :
dessert	panier de fruits ;	crumble aux fruits ; g,l,o	panier de fruits :	riz au lait : g,l,o	0 :
soir					
entrée	0 :	avocat : m	macédoine : m,o	0 :	
plats	poisson sauce Dugléré : P,g,l,o,ce,su,mo,cr,ce	bœuf bourguignon : su,l,g	boulette viande au curry : g,l,o,ce,su,so	0 :	
plats sv	0 :	daube de la mer : P,mo,cr,g,l,o,ce,su	Poisson sauce curry : l	0 :	
accompagnement	riz pillaf : l	boullgour : g,l	pâtes : G,l,o	0 :	
laitage	morbier : l	fromage blanc fruits sec : l,f	fromage râpé : L	0 :	
dessert	panier de fruits :	0 :	eclair : g,l,o,f	0 :	

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 Lundi



Midi

Betteraves
Pâtes aux Champignons
Yaourt
Panier de fruits

- Poisson sauce Dugléré
Riz
Morbier
- ☺ Panier de fruits

L'origine des produits





Menu Mardi

Midi

Cèleri rémoulade

😊 Escalope de volaille au jus

SV : poisson à la crème

Haricots verts

Comté

Crumble aux fruits

Avocat

😊 Bœuf bourguignon

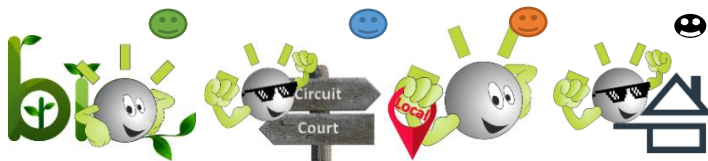
SV : Daube de poisson

Boulgour

Fromage blanc

Fruits secs

L'origine des produits



Menu Mercredi

Midi

Terrine de la mer

😊 Gratin d'andouillette

SV : gratin de fruits de mer

Pomme vapeur

Brie

Panier de fruits

Macédoine

Boulette de viande sauce
curry

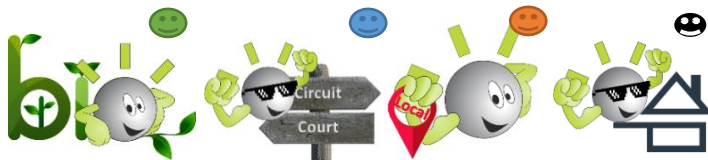
Poisson sauce curry

Spaghettis

Fromage râpé

Eclair

L'origine des produits



Menu Jeudi

Midi

Salade verte composée (emmental crouton)



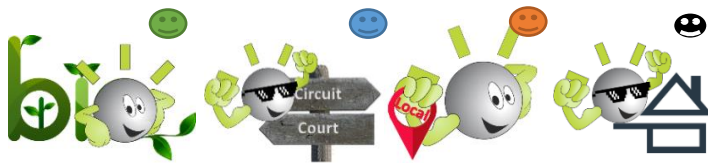
Rôti de veau au jus

SV : Poisson sauce citron

Purée patate douce

Riz au lait

L'origine des produits



Menu Vendredi

Midi

L'origine des produits

