



SEMAINE 18

Du lundi 1^{er} au vendredi 5 mai 2023

La fête du Travail a des origines américaines. Les syndicats américains décident, à partir du 1^{er} mai 1884, de mener une action afin d'obtenir aux travailleurs la journée de huit heures. Cette date du 1^{er} mai n'est pas choisie au hasard : outre-Atlantique, elle correspondait à l'époque au premier jour de l'année comptable des entreprises.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Férié	Salade de pommes de terre 😊 V : Filet de poulet au jus 😊 SV : galette végétale Haricot beurre Kiri Panier de fruits	😊 Salade verte 😊 V : Bœuf aux amandes 😊 SV : Poisson aux amandes Choux fleur braisés Gouda Tarte aux fruits	Salade de tomate Moules Frites Buchette de chèvre Panier de fruits	Radis V : Boulette de bœuf (UE) SV : Falafel Poêlé de légumes Riz au lait
Soir		Concombre Tagliatelles sauce poisson Faisselle + coulis de fruits rouges	😊 Gaspacho 😊 Cake aux légumes Courgettes Brie Panier de fruits	😊 Mélangé de salade 😊 V : Veau marengo SV : omelette Pâtes Fromage râpé Panier de fruits	Légende : Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, œuf Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

L'origine des produits



* « cuisiné ici » recette incluant des produits tolérés sous réserve

SDW : Rosette et Crabe



MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 90g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Férié	100g Salade de pommes de terre (12g) V : Filet de poulet au jus <u>+ 150g Pâtes</u> (37.5g) SV : Galette végé (13.3g) <u>+ 100g Pâtes</u> (25g) Haricot beurre Kiri 1 Banane (20g) 2 Tranches de pain (20g) V : Total glucide : 89.5g SV : Total glucide : 90.3g	Salade verte V : Bœuf aux amandes SV : Poisson aux amandes <u>+ 150g Riz</u> (45g) Choux fleur braisés Gouda 80g Tarte aux fruits (25g) 2 Tranches de pain (20g) Total glucide : 90g	Salade de tomate Moules 200g Frites (40g) Buchette de chèvre 1 fruit sauf banane/raisin (13g) <u>+ 1 compote</u> (15g) 2 Tranches de pain (20g) Total glucide : 88g	Radis V : Boulette de bœuf <u>+ 150g riz</u> (45g) SV : 100g Falafel (18g) <u>+ 100g Riz</u> (30g) Poêlé de légumes 1 Riz au lait (25g) 2 Tranches de pain (20g) V : Total glucide : 90g SV : Total glucide : 93g
Soir	Férié	Concombre 250g Tagliatelles sauce poisson (62.5g) Faisselle + 3 càs de coulis de fruits rouges (8.5g) 2 Tranches de pain (20g) Total glucide : 91g	250ml Gaspacho (8.5g) 200g Cake aux légumes (15.6g) Courgettes Brie 1 banane (20g) <u>+ 1 compote</u> (15g) 3 Tranches de pain (30g) Total glucide : 89.1g	Mélange de salade V : Veau marengo SV : Omelette 220g Pâtes (55g) Fromage râpé 1 Fruit SAUF Banane (13g) 2 Tranches de pain (20g) Total glucide : 88g	Légende :  <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	Férié	<p>100g Salade de pommes de terre (12g)</p> <p>V : Filet de poulet au jus <u>+ 150g Pâtes</u> (37.5g)</p> <p>SV : Galette végé (13.3g) <u>+ 100g Pâtes</u> (25g)</p> <p>Haricot beurre Kiri</p> <p>1 Banane (20g)</p> <p>3 Tranches de pain (30g)</p> <p>V : Total glucide : 99.5g SV : Total glucide : 100.3g</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Bœuf aux amandes SV : Poisson aux amandes <u>+ 150g Riz</u> (45g)</p> <p>Choux fleur braisés Gouda</p> <p>80g Tarte aux fruits (25g)</p> <p>3 Tranches de pain (30g)</p> <p>Total glucide : 100g</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>Moules</p> <p>250g Frites (50g)</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>1 fruit sauf banane/raisin (13g)</p> <p><u>+ 1 compote</u> (15g)</p> <p>2 Tranches de pain (20g)</p> <p>Total glucide : 98g</p>	<p>Radis</p> <p>V : Boulette de bœuf <u>+ 150g riz</u> (45g)</p> <p>SV : 100g Falafel (18g) <u>+ 100g Riz</u> (30g)</p> <p>Poêlé de légumes</p> <p>1 Riz au lait (25g)</p> <p>3 Tranches de pain (30g)</p> <p>V : Total glucide : 100g SV : Total glucide : 103g</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) 110g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Férié	100g Salade de pommes de terre (12g) V : Filet de poulet au jus + 180g Pâtes (45g) SV : Galette végé (13.3g) + 130g Pâtes (32.5g) Haricot beurre Kiri Banane (20g) 3 Tranches de pain (30g) V : Total glucide : 107g SV : Total glucide : 107.5	Salade verte V : Bœuf aux amandes SV : Poisson aux amandes + 170g Riz (51g) Choux fleur braisés Gouda 80g Tarte aux fruits (25g) 3 Tranches de pain (30g) Total glucide : 106g	Salade de tomate Moules 250g Frites (50g) Buchette de chèvre 1 fruit sauf banane/raisin (13g) + 1 compote (15g) 3 Tranches de pain (30g) Total glucide : 108g	Radis V : Boulette de bœuf + 170g riz (51g) SV : 100g Falafel (18g) + 130g Riz (36g) Poêlé de légumes 1 Riz au lait (25g) 3 Tranches de pain (30g) V : Total glucide : 106g SV : Total glucide : 109g
Soir					Légende :  <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	Férié	150g Salade de pommes de terre V : Filet de poulet au jus SV : Galette végé 250g Haricot beurre Kiri Panier de fruits 1 Tranche de pain	60g Salade verte V : Bœuf aux amandes SV : Poisson aux amandes 250g Choux fleur braisés Gouda 80g Tarte aux fruits 2 Tranches de pain	100g Salade de tomate Moules 200g Frites Buchette de chèvre Panier de fruits 1 Tranche de pain	100g Radis V : Boulette de bœuf SV : Falafel 250g Poêlé de légumes 100g Riz au lait 2 Tranches de pain
Soir		100g Concombre 250g Tagliatelles sauce poisson 1 Faisselle + coulis de fruits rouges 2 Tranches de pain	250 mL Gaspacho 200g Cake aux légumes 250g Courgettes Brie Panier de fruits 1 Tranche de pain	60g Mélange de salade V : Veau marengo SV : Omelette 150g Pâtes Fromage râpé Panier de fruits 1 Tranche de pain	Légende :  Fruit ou légume cru  Fruits ou légumes  Viande, poisson, œuf  Féculent  Produit laitier  Pâtisserie et produit

*1 tranche de pain = 20g de pain

MENU PAUVRE EN FIBRES STRICTE


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Férié		V : Bœuf sans amandes SV : Poisson sans amandes Riz Gouda Compote		
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	Férié	100g Salade de pommes de terre V : Filet de poulet au jus SV : galette végé 150g Haricot beurre Kiri Panier de fruits 1 Tranche de pain	60g Salade verte V : Bœuf aux amandes SV : Poisson aux amandes 150g Choux fleur braisés Gouda Tarte aux fruits 1 Tranche de pain	100g Salade de tomate Moules 100g Frites Buchette de chèvre Panier de fruits 1 Tranche de pain	100g Radis V : Boulette de bœuf SV : Falafel 150g Poêlé de légumes 1 Riz au lait 1 Tranche de pain
Soir					Légende :  <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 GLUTEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Férié	Salade de pommes de terre V : Filet de poulet au jus SV : <u>Poisson au four</u> Haricot beurre Kiri Panier de fruits	Salade verte V : Bœuf aux amandes SV : Poisson aux amandes Choux fleur braisés Gouda <u>Compote</u>	Salade de tomate Moules Frites Buchette de chèvre Panier de fruits	Radis V : Boulette de bœuf SV : <u>Poisson</u> Poêlé de légumes Riz au lait
Soir		Concombre Pâtes SANS GLUTEN sauce poisson (sans farine) Faisselle + coulis de fruits rouges	Gaspacho <u>Riz</u> Courgettes Brie Panier de fruits	Mélange de salade V : Veau marengo (sans farine) SV : omelette Pâtes SANS GLUTEN Fromage râpé Panier de fruits	Légende :  <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 sel

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Férié	Salade de pommes de terre V : Filet de poulet SV : <u>Poisson</u> Haricot beurre Panier de fruits	Salade verte V : Bœuf aux amandes SV : Poisson aux amandes Choux fleur braisés <u>Compote</u>	Salade de tomate <u>Poisson</u> Frites Panier de fruits	Radis V : Boulette de bœuf SV : <u>Poisson</u> Poêlé de légumes <u>Compote</u>
Soir		Concombre Tagliatelles <u>Poisson</u> Faisselle + coulis de fruits rouges	<u>Entrée crudité</u> Cake aux légumes Courgettes Brie Panier de fruits	Mélange de salade V : Veau marengo <i>(sans fond de veau)</i> SV : omelette Pâtes Fromage râpé Panier de fruits	Légende :  <ul style="list-style-type: none"> ■ Fruit ou légume cru ■ Fruits ou légumes ■ Viande, poisson, œuf ■ Féculent ■ Produit laitier ■ Pâtisserie et produit

MENU ALLERGÈNES

	lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023	
midi						
entrée		salade de pomme de terre ; g,m,su	salade verte : m	salade de tomate : m	radis : l	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
plats		filet poulet au jus ; g,l,o,ce,su,m	mijoté bœuf aux amandes : g,l,o,m	moules marinière : mo,su	boulette viande : g,l,o,ce,su,so	
plats sv		galette végété ; G,l,o,so,ce,m	mijoté de la mer aux amandes : P,g,l,o,m,cr,mo	0 :	falafel : g,l,o,ce	
accompagnement		haricots beurre ; l	choux fleur braisés : g,l,o,ce,su	frites :	poêlé de légumes : l	
laitage		kiri ; l	gouda : l	buche de chèvre : L	0 :	
dessert		panier de fruits ;	tartes aux fruits : G,l,O,f	panier de fruits :	riz au lait :g,l,o	
soir						
entrée		concombre vinaigrette : m, su	gaspacho : ce	salade verte : m		(M) Moutarde (Se) Sésame (Su) Sulfites (+10mg/kg) (Lu) Lupin (Mo) Mollusques
plats		pâtes au thon : G,P,l,o	cake aux légumes : g,l,o,f	veau marengo : g,l,ce,o,m,su		
plats sv		0 :	0 :	omelette : o,l		
accompagnement		0 :	courgettes persillées : l	pâtes : G,l,o		
laitage		faisselle fruits rouge : l	0 :	fromage râpé : L		
dessert		0 :	iles flottantes : l,o	panier de fruits :		

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

L'origine des produits



Menu du Mardi

Midi

L'origine des produits



Menu du Mercredi

Midi

L'origine des produits



Menu du Jeudi

Midi

L'origine des produits



Menu du Vendredi

L'origine des produits

