



## SEMAINE 36

Du lundi 4 au vendredi 8 septembre 2023

L'équipe de la cuisine vous souhaite une bonne rentrée



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Melon</p> <p>V : Mijoté de la mer à la niçoise</p> <p>SV : Emincé salsifis à la niçoise</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Kiri</p> <p>Glaces</p>	<p>Grande salade de pâtes (2)</p> <p>Comté</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Côte de porc</p> <p>SV : Galette des champs</p> <p>Boulgour</p> <p>Faiselle</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>V : Assiette de charcuterie</p> <p>SV : Terrine de légumes</p> <p>V : Roti de bœuf</p> <p>SV : Boulgour façon Tajine</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Radis</p> <p>Tortillas aux pommes de terre</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Tarte au chocolat</p>
Soir	<p>Salade haricots blanc</p> <p>V : Filet de poulet aux poivrons</p> <p>SV : Pavé haricots coco espagnol</p> <p>Piperade</p> <p>Camembert</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Gaspacho</p> <p>V : Roti de veau</p> <p>SV : Sauté de petits pois</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Macédoine</p> <p>Mac'n'cheese</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>V : Brandade</p> <p>SV : So'hachi</p> <p>Reblochon</p> <p>Panier de fruits</p>	<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, œuf</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>

L'origine des produits



\* « cuisiné ici » recette incluant des produits toléré sous réserve

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 90g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Midi</b>	<p style="text-align: center;">200g Melon (25g)</p> <p style="text-align: center;">V : Mijoté de la mer à la niçoise</p> <p style="text-align: center;">SV : Emincé salsifis à la niçoise</p> <p style="text-align: center;">300g Pommes sautées (45g)</p> <p style="text-align: center;">Kiri</p> <p style="text-align: center;">1 tranche de pain (10g)</p> <p style="text-align: center;">1 Glace (11g)</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 91g</b></p>	<p style="text-align: center;">350g Grande salade de pâtes (2) (52.5g)</p> <p style="text-align: center;">Comté</p> <p style="text-align: center;">Fruit sauf banane (13g)</p> <p style="text-align: center;">2 tranches de pain (20g)</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 85.5g</b></p>	<p style="text-align: center;">Salade verte</p> <p style="text-align: center;">V : Côte de porc</p> <p style="text-align: center;">SV : 1 Galette des champs (13g)</p> <p style="text-align: center;">200g Boulgour (50g)</p> <p style="text-align: center;">1 Faisselle + 1 sachet de sucre (8g)</p> <p style="text-align: center;">100g Ananas au sirop (18g)</p> <p style="text-align: center;">V : 1 tranche de pain (10g)</p> <p style="text-align: center;">SV : pas de pain</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 86g / 89g</b></p>	<p style="text-align: center;">V : Assiette de charcuterie</p> <p style="text-align: center;">SV : Terrine de légumes</p> <p style="text-align: center;">V : Roti de bœuf + 200g de Boulgour (50g)</p> <p style="text-align: center;">SV : 200g de Boulgour (50g)+ façon Tajine</p> <p style="text-align: center;">Courgettes persillées</p> <p style="text-align: center;">Tomme des Pyrénées</p> <p style="text-align: center;">Banane (20g)</p> <p style="text-align: center;">2 tranches de pain (20g)</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 90g</b></p>	<p style="text-align: center;">Radis</p> <p style="text-align: center;">100g Tortillas aux pommes de terre (10g)</p> <p style="text-align: center;">150g Lentilles (22.5)</p> <p style="text-align: center;">Saint Nectaire</p> <p style="text-align: center;">75g Tarte au chocolat (45g)</p> <p style="text-align: center;">1 tranche de pain (10g)</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 87.5g</b></p>
<b>Soir</b>	<p style="text-align: center;">100g Salade haricots blanc (15g)</p> <p style="text-align: center;">V : Filet de poulet aux poivrons</p> <p style="text-align: center;">SV : 120g Pavé haricots coco espagnol (18.75g)</p> <p style="text-align: center;">Piperade</p> <p style="text-align: center;">Camembert</p> <p style="text-align: center;">Fruit sauf banane (13g)</p> <p style="text-align: center;">+ 1 compote (15g)</p> <p style="text-align: center;">3 tranches de pain (30g)</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 91.75g</b></p>	<p style="text-align: center;">250 ml Gaspacho (8.45g)</p> <p style="text-align: center;">V : Roti de veau</p> <p style="text-align: center;">SV : Sauté de petits pois</p> <p style="text-align: center;">200g Riz pilaf (30g)</p> <p style="text-align: center;">1 Yaourt aux fruits (13g)</p> <p style="text-align: center;">1 tranche de pain (10g)</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 91.45g</b></p>	<p style="text-align: center;">100g Macédoine (5.6g)</p> <p style="text-align: center;">200g de Mac'n'cheese (45g)</p> <p style="text-align: center;">Ratatouille</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert (18g)</p> <p style="text-align: center;">2 tranches de pain (20g)</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 88.6g</b></p>	<p style="text-align: center;">150 Salade de tomate (3.5g)</p> <p style="text-align: center;">V : 350g Brandade (35g)</p> <p style="text-align: center;">SV : 350g So'hachi (35g)</p> <p style="text-align: center;">Reblochon</p> <p style="text-align: center;">Fruit sauf banane (13g)</p> <p style="text-align: center;">4 tranches de pain (40g)</p> <p style="text-align: center;"><b>Total glucides : 81.5g</b></p>	<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: #92d050; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #ff0000; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #ffa500; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00bfff; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #ffb6c1; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 100g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>200g Melon (25g)</p> <p>V : Mijoté de la mer à la niçoise</p> <p>SV : Emincé salsifis à la niçoise</p> <p>300g Pommes sautées (45g)</p> <p>Kiri</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>1 Glace (11g)</p> <p><b>Total glucides : 101g</b></p>	<p>350g Grande salade de pâtes (2) (52.5g)</p> <p>Comté</p> <p>Fruit sauf banane (13g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p><b>Total glucides : 95.5g</b></p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Côte de porc</p> <p>SV : Galette des champs</p> <p>200g Boulgour (50g)</p> <p>1 Faisselle + 1 sachet de sucre (8g)</p> <p>100g Ananas au sirop (18g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p>SV : 1 tranche de pain (10g)</p> <p><b>Total glucides : 96g/99g</b></p>	<p>V : Assiette de charcuterie</p> <p>SV : Terrine de légumes</p> <p>V : Roti de bœuf + 200g de Boulgour (50g)</p> <p>SV : 200g de Boulgour (50g) + façon Tajine</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Banane (20g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p><b>Total glucides : 100g</b></p>	<p>Radis</p> <p>100g Tortillas aux pommes de terre (10g)</p> <p>150g Lentilles (22.5)</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>75g Tarte au chocolat (45g)</p> <p>2 tranches de pain (20g)</p> <p><b>Total glucides : 97.5g</b></p>
Soir					<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, œuf</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>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 110g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>200g Melon (25g)</p> <p>V : Mijoté de la mer à la niçoise</p> <p>SV : Emincé salsifis à la niçoise</p> <p>300g Pommes sautées (45g)</p> <p>Kiri</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>1 Glace (11g)</p> <p><b>Total glucides : 111g</b></p>	<p>350g Grande salade de pâtes (2) (52.5g)</p> <p>Comté</p> <p>Fruit sauf banane (13g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p>+ 1 compote (15g)</p> <p><b>Total glucides : 110.5g</b></p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Côte de porc</p> <p>SV : Galette des champs</p> <p>200g Boulgour (50g)</p> <p>1 Faisselle + 1 sachet de sucre (8g)</p> <p>100g Ananas au sirop (18g)</p> <p>V : 3 tranches de pain (30g)</p> <p>SV : 2 tranches de pain (20g)</p> <p><b>Total glucides : 106g/109g</b></p>	<p>V : Assiette de charcuterie</p> <p>SV : Terrine de légumes</p> <p>V : Roti de bœuf + 250g de Boulgour (62.5g)</p> <p>SV : 200g de Boulgour (50g) + façon Tajine</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Banane (20g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p><b>Total glucides : 112.5g</b></p>	<p>Radis</p> <p>100g Tortillas aux pommes de terre (10g)</p> <p>150g Lentilles (22.5)</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>75g Tarte au chocolat (45g)</p> <p>3 tranches de pain (30g)</p> <p><b>Total glucides : 107.5g</b></p>
Soir					<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, œuf</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>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	250g Melon V : Mijoté de la mer à la niçoise SV : Emincé salsifis à la niçoise 150g Pommes sautées Kiri Glaces 2 tranches de pain	300g Grande salade de pâtes (2) Comté Panier de fruits 1 tranche de pain	60g Salade verte V : Côte de porc SV : Galette des champs 150g Boulgour Faisselle Ananas au sirop 1 tranche de pain	<i>Entrée crudités</i> V : Roti de bœuf SV : Boulgour façon Tajine 250g Courgettes persillées Tomme des Pyrénées Panier de fruits 2 tranches de pain	100g Radis Tortillas aux pommes de terre 150g Lentilles Saint Nectaire Tarte au chocolat 1 tranche de pain
Soir	150g Salade haricots blanc V : Filet de poulet aux poivrons SV : Pavé haricots coco espagnol 250g Piperade Camembert Panier de fruits 1 tranche de pain	250ml Gaspacho V : Roti de veau SV : Sauté de petits pois 150g Riz pilaf Yaourt aux fruits 1 tranche de pain	Macédoine 150g Mac'n'cheese 250g Ratatouille Crème dessert 1 tranche de pain	100g Salade de tomate V : Brandade SV : So'hachi Reblochon Panier de fruits 2 tranches de pain	Légende :  <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: lightgreen;">■</span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="color: green;">■</span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="color: red;">■</span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="color: orange;">■</span> Féculent</li> <li><span style="color: blue;">■</span> Produit laitier</li> <li><span style="color: pink;">■</span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU PAUVRE EN FIBRES STRICTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Poisson au four Pommes sautées Fromage à pâte pressée cuite Glaces</p>		<p>Côte de porc Boulgour Fromage à pâte pressée cuite <i>Compote</i></p>		
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"><li> Fruit ou légume cru</li><li> Fruits ou légumes</li><li> Viande, poisson, œuf</li><li> Féculent</li><li> Produit laitier</li><li> Pâtisserie et produit</li></ul>

## MENU DIABÉTIQUE NON INSULINO-DÉPENDANT (DNID)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>250g Melon</p> <p>V : Mijoté de la mer à la niçoise</p> <p>SV : Emincé salsifis à la niçoise</p> <p>100g Pommes sautées</p> <p>Kiri</p> <p>Glaces</p> <p>1 tranche de pain</p>	<p>Grande salade de pâtes (2)</p> <p>Comté</p> <p>Panier de fruits</p> <p>1 tranche de pain</p>	<p>60g Salade verte</p> <p>V : Côte de porc</p> <p>SV : Galette des champs</p> <p>100g Boulgour</p> <p>Faisselle sans sucre</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>1 tranche de pain</p>	<p><i>Entrée crudités</i></p> <p>V : Roti de bœuf</p> <p>SV : 100g de Boulgour + façon Tajine</p> <p>150g Courgettes persillées</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Panier de fruits</p> <p>1 tranche de pain</p>	<p>100g Radis</p> <p>Tortillas aux pommes de terre</p> <p>100g Lentilles</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>1 part Tarte au chocolat</p> <p>1 tranche de pain</p>
Soir					<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, œuf</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>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU SANS GLUTEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Melon</p> <p>V : Mijoté de la mer à la niçoise</p> <p>SV : Emincé salsifis à la niçoise</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Kiri</p> <p>Glaces</p>	<p>Grande salade de pâtes sans gluten(2)</p> <p>Comté</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Côte de porc</p> <p>SV : Poisson au four</p> <p>Pâtes sans gluten</p> <p>Faisselle</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>V : Assiette de charcuterie</p> <p>SV : Terrine de légumes</p> <p>V : Roti de bœuf</p> <p>SV : Riz façon Tajine</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Radis</p> <p>Tortillas aux pommes de terre</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Crème dessert</p>
Soir	<p>Salade haricots blanc</p> <p>V : Filet de poulet aux poivrons</p> <p>SV : Pavé haricots coco espagnol</p> <p>Piperade</p> <p>Camembert</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Gaspacho</p> <p>V : Roti de veau</p> <p>SV : Sauté de petits pois</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Macédoine</p> <p>pâtes sans gluten'n'cheese</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>V : Brandade (sans pain)</p> <p>SV : So'hachi (sans pain)</p> <p>Reblochon</p> <p>Panier de fruits</p>	<p><b>Légende :</b></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, œuf</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>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU SANS GRAISSE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Melon Poisson au four Pommes <u>grillées (sans graisse)</u> Yaourt Glace à l'eau → Aucune sauce</p>	<p>Grande salade de pâtes (2) sans œufs + Steak haché grillé Yaourt Panier de fruits → Aucune sauce</p>	<p>Salade verte V : Côte de porc grillée SV : Poisson au four Boulgour Faisselle 0% ou yaourt nature Ananas au sirop → Aucune sauce</p>	<p>Entrée crudité V : Roti de bœuf SV : Boulgour façon Tajine Courgettes persillées Yaourt Panier de fruits → Aucune sauce et légumes cuits à l'eau</p>	<p>Radis Poisson au four Lentilles Yaourt Compote → Aucune sauce</p>
Soir					<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: #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, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FFA500; 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>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

Sans charcuterie/fromage

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Melon  V : Mijoté de la mer à la niçoise  SV : Emincé salsifis à la niçoise  Pommes sautées  Laitage  Glaces</p>	<p>Grande salade de pâtes (2)  Laitage  Panier de fruits</p>	<p>Salade verte  V : Côte de porc  SV : Galette des champs  Boulgour  Faisselle  Ananas au sirop</p>	<p><i>Entrée crudités</i>  V : Roti de bœuf  SV : Boulgour façon Tajine  Courgettes persillées  Laitage  Panier de fruits</p>	<p>Radis  Tortillas aux pommes de terre  Lentilles  Laitage  Tarte au chocolat</p>
Soir	<p>Salade haricots blanc  V : Filet de poulet aux poivrons  SV : Pavé haricots coco espagnol  Piperade  Laitage  Panier de fruits</p>	<p>Gaspacho  V : Roti de veau  SV : Sauté de petits pois  Riz pilaf  Yaourt aux fruits</p>	<p>Macédoine  Mac'n'cheese  Ratatouille  Crème dessert</p>	<p>Salade de tomate  V : Brandade  SV : So'hachi  Laitage  Panier de fruits</p>	<p><b>Légende :</b></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, œuf</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

	lundi 28 août 2023	mardi 29 août 2023	mercredi 30 août 2023	jeudi 31 août 2023	vendredi 1 septembre 2023		
midi							
entrée	salade de pomme de terre : g,m,su	concombre à la bulgare ; g,l,m	salade de tomate mozza : m,l	friand au fromage : g,l,o	salade composée (noix bleu) : l,m,f	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 (	
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 :		
plats sv	sauté de champignons aux olives : g,su,l,o,m,ce	pavé de haricot coco tomate ;	croque fromage : g,l,o	0 :	tomate farcie céréales :		
accompagnement	poêlé provençale :	pommes duchesse ; g,o,l	ratatouille :	0 :	riz pillaf : l		
laitage	emmentale : L	0 ;	0 :	fromage râpé : L	yaourt :		
dessert	panier de fruits ;	gateau de semoule ; g,l,o	cake chocolat : g,l,o,f	panier de fruits :	panier de fruits :		
soir							
entrée	0 :	melon :	salade de haricot vert : m,su	grande salade de riz surimi : m,p,mo,cr,o,g,l			Su) Sulfites (+10mg/kg) (Lu) Lupin (Mo) Mollusques
plats	quenelle : l	aubergines al forno (soja) : g,l,o,so,ce	roti de veau : g,l,o,ce,su	0 :			
plats sv	0 :	0 :	curry de pois chiches : f	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 :			

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

Melon

V : Mijoté de la mer à la  
niçoise

SV : Emincé salsifis à la  
niçoise

Pommes sautées

Kiri

Glaces

Salade haricots blanc

V : Filet de poulet aux  
poivrons

SV : Pavé haricots coco  
espagnol

Piperade

Camembert

Panier de fruits

L'origine des produits



## Menu du Mardi

Midi

Grande salade de pâtes (2)

Comté

Panier de fruits

Gaspacho

V : Roti de veau

SV : Sauté de petits pois

Riz pilaf

Yaourt aux fruits

### L'origine des produits



## Menu du Mercredi

Midi

Salade verte

V : Côte de porc

SV : Galette des champs

Boulgour

Faisselle

Ananas au sirop

Macédoine

Mac'n'cheese

Ratatouille

Crème dessert

### L'origine des produits



## Menu du Jeudi

Midi

V : Assiette de  
charcuterie

SV : Terrine de légumes

V : Roti de bœuf

SV : Boulgour façon  
Tajine

Courgettes persillées

Tomme des Pyrénées

Panier de fruits

Salade de tomate

V : Brandade

SV : So'hachi

Reblochon

Panier de fruits

### L'origine des produits



## Menu du Vendredi

Radis

Tortillas aux pommes de terre

Lentilles

Saint Nectaire

Tarte au chocolat

### L'origine des produits

