



# Menu De la semaine

Du 16 au 20 SEPTEMBRE 2019



## REPAS DU MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Entrée</u> Avocat Melon Crêpes emmental Salade de carottes</p> <p><u>Plat</u> Rôti de boeuf Chipolatas grillées Merguez boeuf agneau</p> <p><u>Garniture</u> Épinard à la crème Céréales gourmandes bio Lentilles vertes bio mayennaise</p> <p><u>Produit laitier</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Dessert</u> Ile flottante Meringue Yaourts du jour</p>	<p><u>Entrée</u> Quiche Lorraine Mousse de foie Oeufs à la mayonnaise</p> <p>Frisée aux croutons</p> <p><u>Plat</u> Saumon grillé au four</p> <p>Poisson pané frit</p> <p><u>Garniture</u> Riz pilaf</p> <p>Courgette au cumin</p> <p><u>Produit laitier</u> Yaourt nature au lait 1/2 écrémé</p> <p><u>Dessert</u> Mousse au chocolat Fruits de saison Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Entrée</u> Tomates à la vinaigrette</p> <p><u>Plat</u> Escalope viennoise</p> <p><u>Garniture</u> Jardinière de légumes</p> <p><u>Produit laitier</u> Fromage à la coupe Mayennais</p> <p><u>Dessert</u> Fruits de saison</p>	<p><u>Entrée</u> Carottes à l'ananas Choux rouge aux pommes et cumin Pamplemousse Melon</p> <p><u>Plat</u> Poulet rôti Nuggets de poulet</p> <p><u>Garniture</u> Lentilles vertes Petits pois et carottes</p> <p><u>Produit laitier</u> Fromage à la coupe Mayennais</p> <p><u>Dessert</u> Fondant au chocolat Grillé aux pommes Fruits de saison</p>	<p><u>Entrée</u> Concombre à la crème Salade de mâche chèvre et croûtons Salade piémontaise Pastèque</p> <p><u>Plat</u> Émincé de boeuf à la provençale Rôti de porc au miel</p> <p><u>Garniture</u> Pâtes tortis bio mayennaise au beurre Poêlée de carottes jeunes</p> <p><u>Produit laitier</u> Fromage à la coupe Mayennais</p> <p><u>Dessert</u> Fruits de saison Glace Fromage blanc</p>



## REPAS DU SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p><u>Entrée</u> Macédoine de légumes et oeuf mayonnaise</p> <p><u>Plat</u> Boeuf bourguignon</p> <p><u>Garniture</u> Jardinière de légumes</p> <p><u>Produit laitier</u> Yaourt nature</p> <p><u>Dessert</u> Fruits de saison</p>	<p><u>Entrée</u> Entrée chaude</p> <p><u>Plat</u> Chipolatas aux herbes</p> <p><u>Garniture</u> Purée maison</p> <p><u>Produit laitier</u> Fromage à la coupe Mayennais</p> <p><u>Dessert</u> Fruits de saison</p>	<p><u>Entrée</u> Carottes mimosa</p> <p><u>Plat</u> Filet de poisson sauce crème ciboulette</p> <p><u>Garniture</u> Blé à la tomate et au basilic</p> <p><u>Produit laitier</u> Fromage à la coupe Mayennais</p> <p><u>Dessert</u> Flan vanille caramel</p>	<p><u>Entrée</u> Avocat vinaigrette</p> <p><u>Plat</u> Nuggets de poulet</p> <p><u>Garniture</u> Purée de carottes</p> <p><u>Produit laitier</u> Yaourt nature au lait 1/2 écrémé</p> <p><u>Dessert</u> Compote de pommes</p>

**Pour un repas équilibré, il te faut sur ton plateau :**

- 1 CRUDITÉ OU 1 CUIDITÉ
- 1 PROTÉINE
- 1 FÉCULENT
- 1 LAITAGE



Le Principal  
M.LE VERGE  
La Gestionnaire  
Mme BLIN  
L'infirmière  
Mme VINSONNEAU