

Semaine 50

Lundi



Mardi

Repas biologique

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade de pommes de terre mayonnaise
Blanquette de poulet
Carottes Vichy
Pont l'Évêque
Fruit

Salade de riz bio Arlequin
Boulettes de bœuf bio sauce stroganoff
Brocolis bio
Chanteneige bio
Fruit bio

Salade asiatique
Rôti de porc * au jus
Boulgour sauce tomate
Mimolette
Purée de fruits

Salade verte Iceberg
Totelloni ricotta épinards (Plat complet)
Suisse aux fruits
Petits croquants coco

Taboulé
Pesca meunière
Chou-fleur béchamel
Saint Nectaire
Clafoutis fleur d'oranger du chef

Les groupes d'aliments



Repas de substitution :

- Lundi : Blanquette de Hoki
- Mardi : Cubes de colin panés aux 3 céréales
- Mercredi : Tomate farcie veggie

Repas sans porc :

- Mercredi : Rôti de dinde au jus

Présence de porc signalée par *

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



Recette du clafoutis à la fleur d'oranger

Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C).
Mélanger 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 60 grammes de poudre d'amandes, 50 grammes de sucre, 60 grammes de farine et 1 pincée de sel dans un saladier.
Délayer progressivement avec 30 cl de crème liquide légère.
Verser cette pâte semi-fluide dans un moule.
Enfourner pendant 20 minutes au four.

Dès la sortie du four, arroser la surface du clafoutis d'eau de fleur d'oranger (2 cuillères à soupe).



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.