

Semaine N° 5 du plan alimentaire ; du 2 novembre au 6 novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU PUREE ET MIXE	Purée maison pomme de terre/potimarron Porc mixé / sans porc dinde mixée Purée maison pomme/pruneau	Purée maison pomme de terre/endive Saumon mixé Purée maison pomme	Purée maisonpomme de terre/épinard Œuf mixé Purée maison pomme/banane	Purée maison pomme de terre/chou-fleur Cabillaud mixé Purée maison pomme/cannelle	Purée maison pomme de terre/potimarron Boeuf mixé Purée maison pomme/poire
MENU EN MORCEAUX	Salade de pâtes Porc aux pruneaux / sans porc : dinde Purée de Potimarron Emmental Banane	Salade d'endives aux raisins secs Saumon sauce au beurre Quinoa St Nectaire Pomme au four	Cœur d'artichaut Œuf à la florentine (épinards) Blé Comté Pomme	Panais râpé vinaigrette Cabillaud sauce échalote Chou-fleur à la crème / Riz Camembert Clémentine	Potage potimarron Boeuf carottes Coquillettes Emmental Poire
GOUTER	Lait ribot Pain d'épices Corbeille de fruits	Yaourt nature Tartine craquante à la châtaigne Raisin	Fromage blanc Pain confiture Clémentine	Lait chocolaté Brioche Orange	Yaourt nature Pain beurre Corbeille de fruits

Les menus sont contrôlés par une diététicienne et réalisés par les cuisinières- cuisiniers de l'accueil collectif

La viande de bœuf est française, de race bouchère. La volaille est Label Rouge. De l'eau et du pain (notamment pour les repas sans féculents) sont proposés à chaque repas,

Les légumes et les fruits sont frais et bio selon l'approvisionnement, notamment pommes de terre, carottes, courgettes, courges, poireaux, choux, pommes, kiwis, bananes, agrumes.

Semaine N° 6 du plan alimentaire ; du 9 novembre au 13 novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU PUREE ET MIXE	Purée maison pomme de terre Veau mixé Purée maison pomme/kiwi	Purée maison pomme de terre/céleri Œuf mixé Purée maison pomme/poire	FERIE	Purée maison pomme de terre/carotte/chou lisse Poulet mixé Purée maison pomme/cannelle	Purée maison pomme de terre/chou-fleur Lieu noir mixé Purée maison pomme
MENU EN MORCEAUX	Carottes râpées aux raisins secs Blanquette de veau Purée maison pomme de terre Emmental Kiwi	Céleri râpé, maïs vinaigrette Dahl de lentilles corail épinards Riz Yaourt nature Pomme		Salade de riz Poulet au curry, lait de coco Carottes/chou lisse St Nectaire Poire	Velouté de chou-fleur Lieu noir sauce tomate Boulgour Gouda Clémentine
GOUTER	Fromage blanc Pain d'épices Banane	Lait chaud miel Pain Beurre Poire		Yaourt nature Tartine craquante au sarrazin Clémentine	Lait ribot Brioche Corbeille de fruits

Les menus sont contrôlés par une diététicienne et réalisés par les cuisinières- cuisiniers de l'accueil collectif

La viande de bœuf est française, de race bouchère. La volaille est Label Rouge. De l'eau et du pain (notamment pour les repas sans féculents) sont proposés à chaque repas,

Les légumes et les fruits sont frais et bio selon l'approvisionnement, notamment pommes de terre, carottes, courgettes, courges, poireaux, choux, pommes, kiwis, bananes, agrumes.

Semaine N° 7 du plan alimentaire ; du 16 novembre au 20 novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU PUREE ET MIXE	Purée maison pomme de terre/betterave Boeuf mixé Purée maison pomme/banane	Purée maison pomme de terre/panais Cabillaud mixé Purée maison pomme/cannelle	Purée maison pomme de terre/carotte Œuf mixé Purée maison pomme/poire	Purée maison pomme de terre/céleri Lieu noir mixé Purée maison pomme/kiwi	Purée maison pomme de terre/potimarron Yaourt nature Purée maison pomme
MENU EN MORCEAUX	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf au lait de coco et curry Petits pois/riz Emmental Banane	Carottes râpées vinaigrette Cabillaud au citron et herbes aromatiques Torsades Brie Purée maison pomme/cannelle	Velouté de carottes Tortillas Carottes/pommes de terre Comté Clémentine	Salade de pâtes Lieu noir sauce forestière Purée carotte/céleri Emmental Poire	Potimarron râpé aux raisins secs Chili sin carne Riz/carottes Brie Pomme
GOUTER	Lait ribot Pain au miel Poire	Yaourt nature Pain d'épices Orange	Fromage blanc Pain confiture Kiwi	Lait chaud Brioche Salade de fruits	Yaourt nature Tartine craquante à la châtaigne Corbeille de fruits

Les menus sont contrôlés par une diététicienne et réalisés par les cuisinières- cuisiniers de l'accueil collectif

La viande de bœuf est française, de race bouchère. La volaille est Label Rouge. De l'eau et du pain (notamment pour les repas sans féculents) sont proposés à chaque repas, Les légumes et les fruits sont frais et bio selon l'approvisionnement, notamment pommes de terre, carottes, courgettes, courges, poireaux, choux, pommes, kiwis, bananes, agrumes.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU PUREE ET MIXE	Purée maison pomme de terre/haricot vert Poulet mixé Purée maison pomme/pruneau	Purée maison pomme de terre/carotte Saumon mixé Purée maison pomme	Purée maison pomme de terre/potimmaron Agneau mixé Purée maison pomme/poire	Purée maison pomme de terre/panais Œuf mixé Purée maison pomme/vanille	Purée maison pomme de terre/poireau Cabillaud mixé Purée maison pommes
MENU EN MORCEAUX	Salade de blé Poulet à la forestière Haricots verts Comté Orange	Bâtonnets de carottes, sauce fromage blanc Saumon sauce au beurre Riz Brie Pomme	Velouté de potimarron Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule Emmental Poire	Panais râpé vinaigrette Dahl de lentilles vertes Blé / carottes Yaourt nature Clémentine	Potage de poireaux Cabillaud au citron Petits pois / quinoa St Nectaire Banane
GOUTER	Far maison bio Poire	Yaourt nature Pain beurre Banane	Lait chocolaté Brioche Orange	Fromage blanc Pain d'épices Kiwi	Yaourt nature Tartine craquante au sarrazin Corbeille de fruits

Les menus sont contrôlés par une diététicienne et réalisés par les cuisinières- cuisiniers de l'accueil collectif

La viande de bœuf est française, de race bouchère. La volaille est Label Rouge. De l'eau et du pain (notamment pour les repas sans féculents) sont proposés à chaque repas,

Les légumes et les fruits sont frais et bio selon l'approvisionnement, notamment pommes de terre, carottes, courgettes, courges, poireaux, choux, pommes, kiwis, bananes, agrumes.