


# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 2

du 6 au 10 Janvier 2014

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Betteraves vinaigrette / Poireaux vinaigrette ou Potage de légumes	Salade farandole / Quinoa des incas	Haricots verts vinaigrette / Chou fleur vinaigrette	Salade verte et maïs / Radis beurre	Chou chinois vinaigrette / Salade verte aux croûtons
Plat principal	Lasagnes au bœuf	Colin meunière citron	Paupiette de veau au jus	Escalope de poulet sauce estragon	Filet de colin sauce provençale
Accompagnement	***	Epinards béchamel	Lentilles	Carottes braisées	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Fondu président / Chantailou	Yaourt aromatisé / Yaourt nature + sucre	Coulommiers / Croix de Malte	Tomme noire / Emmental	Fraidou / Chanteneige
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert caramel	Banane / Poire	Clémentines / Kiwi	Galette des rois 	Liégeois chocolat / Mousse au chocolat au lait

Info de la  
semaine

BONNE ANNEE !




Compositions  
des plats

Salade mêlée : salade, maïs,  
croûton  
Salade farandole : riz, radis,  
maïs  
Quinoa des incas : Quinoa,  
tomate, maïs, poivron, oignon



Semaine n° 3

du 13 au 17 Janvier 2014

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Taboulé / Salade pastourrelle	Céleri rémoulade / Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette/ Chou rouge vinaigrette	Salade de pomme de terre aux échalotes / Salade mexicaine	Crêpe au fromage / Pizza
Plat principal	Poulet rôti	<u>Moc'hyz à la mexicaine</u> sauce tomate	Rôti de bœuf au jus	Cordon bleu de volaille	Filet de colin sauce crevettes
Accompagnement	Haricots verts	Penne regate 	Frites	Petits-pois au jus	Carottes et brocolis
Produit laitier	Edam / Brie	Saint Bricet / Pavé 1/2 sel	Cantafrais / Vache qui rit	Yaourt nature + sucre / Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre / Saint Nectaire
Dessert	Clémentines /Banane	Ananas au sirop / Compote de poires	Fran vanille / Fran nappé caramel	Sablé des Flandres / Madeleines	Pomme / Orange

Info de la  
semaine



Compositions  
des plats

Moc'hyz à la mexicaine : chair à  
saucisse, haricots rouges,  
épices chili  
Salade mexicaine : riz, poivron  
vert, maïs, thon, haricot rouge,  
olive noire  
Salade pastourrelle : pâtes,  
tomate, poivron vert



# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 4

du 20 au 24 Janvier 2014

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u> 	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Betteraves vinaigrette / Chou fleur vinaigrette ou Potage de légumes	Salade tricolore / Salade de lentilles	Salade soisson / Riz niçois	Salade tonic / Salade verte et maïs	<u>Saucisson sec</u> / Œufs durs mayonnaise
Plat principal	Escalope de dinde à la crème	Steak haché au jus	Pizza au fromage	<u>Cochon Hulalai</u> 	Marmite de poisson
Accompagnement	Riz pilaf	Poêlée de légumes	Salade verte	Semoule	Macaroni
Produit laitier	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Camembert / Tomme blanche	Rondelé nature / Fraidou	Vache qui rit / Fondu président	Saint Paulin / Coulommiers
Dessert	<u>Kiwi / Banane</u>	Crème dessert caramel / Crème dessert vanille	Compote de pommes / Ananas au sirop	Tarte cacao banane / Moelleux au chocolat	<u>Clémentines / Poires</u>

Info de la  
semaine

JEUDI :

LA CANTINE A LA  
BANANE !



Compositions  
des plats

Salade soisson : haricot blanc,  
tomate, poivron, paprika/  
Salade tricolore : pâte 3  
couleurs, tomate /  
Salade tonic : céleri rave,  
pomelos, surimi, vinaigrette  
aux agrumes  
Riz niçois : Riz, romate, haricot  
vert, thon, oeuf dur, maïs,  
poivron vert, olive noire, persil  
Cochon Hulalai : sauté de porc,  
banane



Semaine n° 5

du 27 au 31 Janvier 2014

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Carottes râpées au maïs / Pomelos	Macédoine de légumes mayonnaise / Salade coleslaw ou Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette / Betteraves crues vinaigrette	Salade verte aux croûtons / Radis à la croque	Salade arlequin / Quinoa des incas
Plat principal	Bœuf bourguignon	Parmentier de poisson	Sauté de dinde forestière	Chili con carne et riz	Dos de colin sauce crème
Accompagnement	Haricots beurre	***	Coquillettes	***	Carottes persillées
Produit laitier	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Gouda / Emmental	Fondu président / Chanteneige	Brie / Gouda	Chantailou / Saint Bricet
Dessert	Barre bretonne / Marbré au cacao	<u>Pomme / Orange</u>	Pêche au sirop / Compote de pommes	Mousse au chocolat noir / Liégeois chocolat	Banane / <u>Poire</u>

Info de la  
semaine



Compositions  
des plats

Salade arlequin : p. de terre,  
maïs, poivron  
Salade coleslaw : carotte, chou  
blanc  
Quinoa des incas : Quinoa,  
tomate, maïs, poivron, oignon



# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 6

du 3 au 7 Février 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Salade de blé fantaisie / Salade italienne	Salade verte fromagère / Salade vendéenne	<u>Mortadelle</u> / Œufs durs mayonnaise	Pomelos / Poireaux vinaigrette ou Potage de légumes	Céleri rémoulade / Macédoine de légumes mayonnaise
Plat principal	<u>Cordon bleu de volaille</u>	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin au beurre blanc	<u>Rôti de porc chasseur</u>	Filet de colin sauce curry
Accompagnement	Mitonnée de légumes	Pâtes Papillons+ râpé	Riz créole	Chou-fleur	Semoule
Produit laitier	Mimolette / Saint Paulin	Fraidou / Vache qui rit	Yaourt aromatisé / Yaourt nature + sucre	Pavé 1/2 sel / Rondelé nature	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits
Dessert	<u>Kiwi</u>	Flan nappé caramel	<u>Clémentines</u>	Crêpe de la Chandeleur	Compote de pommes

**Info de la semaine**



**Compositions des plats**




Mitonnée de légumes : haricots verts, courgettes, carottes  
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs  
Salade italienne : Pâtes, tomate, olive noire, poivron vert, basilic  
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Semaine n° 7


du 10 au 14 Février 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 2					
Entrée	Betteraves vinaigrette / Salade catalane ou Potage de légumes	Salade Esaü / Salade Marco Polo	Haricots verts échalote / Chou fleur vinaigrette	Taboulé / Salade western	<u>Chou chinois vinaigrette</u> / Radis beurre
Plat principal	<u>Colombo de porc</u>	Filet de hoki pané citron	Hachis parmentier	Escalope de poulet au jus	Filet de colin sauce basquaise
Accompagnement	Riz pilaf	Carottes persillées	***	Epinards béchamel	Coudes rayés
Produit laitier	Fondu président / Chanteneige	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Cantal	Coulommiers / Mimolette	Bûchette mi-chèvre / Camembert
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Banane / <u>Clémentines</u>	<u>Orange</u> / Poire	<u>Kiwi</u> / Pomme	Flan chocolat / Flan vanille

**Info de la semaine**



**Compositions des plats**



Salade Esaü : lentille, tomate, œuf dur, échalote  
Salade Marco Polo : Pâte, poivron rouge, surimi  
Salade Western : Haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil  
Salade catalane : Haricots verts, tomate, thon, oignon

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 8

du 17 au 21 Février 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée	Salade argoat / Salade exotique	Salade verte / Chou rouge vinaigrette ou Potage de légumes	Quinoa des incas / Salade tricolore	Carottes râpées à l'orange / Radis à la croque	Pizza / Crêpe aux champignons
Plat principal	<u>Moc'h'yz à l'indienne sauce tomate</u>	Rôti de bœuf au jus	Nugget's de volaille	<u>P. de terre à la savoyarde</u>	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots verts	Penne regate	Chou-fleur et brocoli	***	Poêlée de légumes
Produit laitier	Saint Paulin / Gouda	Cantafrais / Pavé 1/2 sel	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit / Saint Bricet	Brie / Croix de Malte
Dessert	<u>Pomme / Poire</u>	Flan vanille / Flan nappé caramel	Madeleine / Sablé des flandres	Pêche au sirop / Compote de poire	<u>Clémentines / Kiwi</u>

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade argoat : pomme de terre, thon, oignon  
Salade exotique : riz, tomate, ananas, maïs, persil  
Quinoa des incas : quinoa, tomate, maïs, poivron, oignon  
Salade tricolore : pâte 3 couleurs, tomate  
Moc'h'yz à l'indienne chair à saucisse, lentilles, curry

Semaine n° 9

du 24 au 28 Février 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée	Salade Léon / Betteraves vinaigrette	<u>Pomelos</u> / Salade bicolore	<u>Salade du chef</u> / Salade arlequin ou Potage de légumes	Salade vendéenne / Carottes râpées vinaigrette	<u>Saucisson à l'ail</u> / Oeufs durs mayonnaise
Plat principal	Steak haché	<u>Saucisse de Toulouse</u>	Tarte au fromage	Poulet rôti	Paupiette de poisson
Accompagnement	Frites+ ketchup	Lentilles	Salade verte	<u>Petits-pois à la française</u>	Julienne de légumes
Produit laitier	Yaourt aromatisé / Yaourt nature + sucre	Emmental / Edam	Rondelé nature / Chanteneige	Camembert / Tomme blanche	Fondu président / Fraidou
Dessert	<u>Kiwi</u> / Banane	Flan au chocolat / Flan à la vanille	Compote pomme banane / Cocktail de fruits au sirop	Chou vanille / Far breton	<u>Orange</u> / Pomme

Info de la semaine



Compositions des plats




Salade léon : chou-fleur, maïs  
Salade bicolore : carotte, maïs  
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur, persil  
Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert  
salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Semaine n° 10


du 3 au 7 Mars 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u> <u>MARDI-GRAS</u>	<u>MERCREDI</u> <u>LES CENDRES</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée	Betteraves vinaigrette / Céleri vinaigrette ou Potage de légumes	Radis à la croque / Salade verte et maïs	Chou blanc râpé vinaigrette / Carottes râpées vinaigrette	Salade verte aux croûtons / Pomelos	Salade soisson / Salade italienne
Plat principal	Bœuf mode	Filet de colin sauce crevettes	Rôti de dinde au jus	Torti bolognaise	Filet de hoki pané citron
Accompagnement	Riz créole	Carottes persillées	Purée de pomme de terre	***	Haricots beurre
Produit laitier	Chantailou / Cantafrais	Tomme noire / Coulommiers	Vache qui rit / Pavé 1/2 sel	Brie / Büchette mi-chèvre	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits
Dessert	<u>Pomme / Clémentine</u>	Beignet du Mardi-Gras	Ananas au sirop / Compote de poire	Mousse au chocolat au lait / Liégeois au chocolat	Banane / <u>Poire</u>

**Info de la semaine**



**Compositions des plats**




- Salade mêlée : salade, maïs, croûton
- Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika
- Salade italienne : pâtes, tomate, olive noire, poivron vert, basilic

Semaine n° 11


du 10 au 14 Mars 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Salade de blé fantaisie / Taboulé	Carottes râpées vinaigrette/ Pomelos ou Potage de légumes	<u>Salami</u> / Œufs durs mayonnaise	Concombre vinaigrette / Salade verte fromagère	Céleri rémoulade / Salade coleslaw
Plat principal	Nugget's de volaille	Paleron braisé à la tomate	Filet de colin sauce citron	<u>Choux-fleurs et p. de terre à la parisienne</u>	Marmite de poisson
Accompagnement	Mitonnée de légumes	Pâtes Papillons	Riz créole	***	Semoule
Produit laitier	Gouda / Croix de Malte	Cantafrais / Chanteneige	Yaourt aromatisé / Yaourt nature + sucre	Saint Bricet / Rondelé nature	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits
Dessert	<u>Kiwi / Orange</u>	Flan nappé caramel / Flan au chocolat	<u>Poire / Banane</u>	Gaufre fantasia / Mini roulé abricot	Compote pomme ananas / Pêche au sirop

**Info de la semaine**



**Compositions des plats**



- Choux-fleur et p. de terre à la parisienne : chou-fleur, p. de terre, épaule de porc, béchamel
- Blé fantaisie : blé, tomate, maïs
- Salade catalane : haricot vert, tomate, thon, oignon
- Salade coleslaw : carotte, chou blanc

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 12

du 17 au 21 Mars 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u> 	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 2					
Entrée	Betteraves vinaigrette / Salade Léon ou Potage de légumes	Salade de pomme de terre aux échalotes / Salade tricolore	Haricots verts vinaigrette / Salade lorette	Salade cantonnaise / Salade verte au maïs	Salade verte et maïs / Radis beurre
Plat principal	Lasagne bolognaise	Colin meunière citron	Paupiette de veau au jus	Emincé de dinde sauce caramélisé	Omelette sauce tomate
Accompagnement	***	Epinards béchamel	Frites	Riz pilaf	<u>Petits-pois à la française</u>
Produit laitier	Fondus président / Vache qui rit	Coulommiers / Saint Paulin	Emmental / Tomme Noire	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Fraidou / pavé 1/2 sel
Dessert	Crème dessert chocolat / Crème dessert caramel	Banane / Clémentines	Orange / Pomme	Pop corn / Marbré au cacao	Kiwi / Poire

Info de la semaine

JEUDI :

**CA COLLE A LA CANTINE !**



Compositions des plats

Salade Léon : chou fleur, maïs  
Salade tricolore : Pâtes 3 couleurs, tomates  
Salade cantonnaise : chou chinois, carotte, crevettes

Salade mêlée : salade, maïs, croûton



Semaine n° 13

du 24 au 28 Mars 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée	Taboulé / Quinoa des incas	Salade vendéenne / Carottes râpées vinaigrette	Salade farandole / Salade de lentilles	Céleri rémoulade / Macédoine de légumes mayonnaise ou Potage de légumes	Crêpe au fromage / Pizza
Plat principal	<u>Moc'hyz à la mexicaine sauce tomate</u>	Rôti de bœuf au jus	Escalope de dinde	<u>Sauté de porc à l'estragon</u>	Filet de colin sauce crevettes
Accompagnement	Haricots verts	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	Penne regate	Carottes persillées
Produit laitier	Edam / Cantal	Cantafras / Rondelé nature	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit / Chantailou	Bûchette mi-chèvre / Emmental
Dessert	<u>Pomme / Clémentines</u>	Flan vanille / Flan nappé caramel	Madeleine / Mini roulé chocolat	<u>Poire / Kiwi</u>	Banane / <u>Orange</u>

Info de la semaine



Compositions des plats

Quinoa des incas : quinoa, taomate, maïs, poivron, oignon  
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec  
Salade farandole : riz, radis, maïs



# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 14

du 31 Mars au 4 Avril 2014

Plan Alimentaire 4

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert



Semaine du "Développement Durable"

Info de la semaine



Compositions des plats



Semaine n° 15

du 7 au 11 Avril 2014

Plan Alimentaire 5

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Salade de chou chinois /  
Betteraves râpées  
vinaigrette

Macédoine de légumes  
mayonnaise / Salade  
coleslaw

Radis à la croque /  
Pomelos

Salade verte aux croûtons  
/ Céleri vinaigrette

Salade provençale /  
Salade Marco Polo

Sauté de bœuf au citron

Filet de colin sauce  
basilic

Sauté de dinde  
basquaise

Chili con carne  
et riz

Filet de hoki pané  
citron

Haricots beurre

Purée de pomme de  
terre

Coquillettes

\*\*\*

Carottes persillées

Yaourt nature + sucre /  
Yaourt aromatisé

Tomme noire / Camembert

Fondu président / Saint  
Bricet

Brie / Gouda

Chantailou / Rondelé  
nature

Barre bretonne / Marbré  
au cacao

Pomme / Kiwi

Pêche au sirop / Compote  
de poire

Mousse au chocolat /  
Liégeois au chocolat

Banane / Poires

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade coleslaw : carotte, chou blanc  
Salade catalane : haricot vert, tomate, thon, oignon  
Salade provençale : pomme de terre, tomate, concombre, olive noire  
Salade Marco Polo : pâtes, poivron rouge, surimi

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 16

du 14 au 18 Avril 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Salade de blé fantaisie / Salade brésilienne	Pomelos / Salade verte et mais	<u>Mortadelle</u> / Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées au maïs / Chou blanc râpé vinaigrette	Salade verte fromagère / Chou rouge vinaigrette
Plat principal	<u>Cordon bleu</u> de volaille	Boulettes de bœuf marengo	Filet de colin au beurre blanc	<u>Rôti de porc à l'estragon</u>	Couscous de poisson
Accompagnement	Chou-fleur béchamel	Pâtes Papillons	Riz créole	Haricots verts	***
Produit laitier	Mimolette / Croix de Malte	Fraidou / Vache qui rit	Yaourt aromatisé / Yaourt aux fruits	Pavé 1/2 sel / Chanteneige	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits
Dessert	<u>Kiwi</u> / <u>Banane</u>	Flan nappé caramel / Flan au chocolat	<u>Poire</u> / <u>Pomme</u>	Dessert de Pâques	Compote de pommes / Cocktail de fruits au sirop

Info de la  
semaine



Compositions  
des plats



Salade de blé fantaisie : blé,  
tomate, maïs  
Salade brésilienne : carotte  
râpée, cœur de palmier,  
haricot rouge  
Salade mêlée : salade, maïs,  
croûton  
Salade verte fromagère :  
salade, emmental  
Salade lorette : betterave,  
julienne de céleri, mâche

Semaine n° 17

du 21 au 25 Avril 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 2					
Entrée		Salade western / Salade de pomme de terre aux échalotes	Betteraves vinaigrette / Macédoine de légumes vinaigrette	<u>Salade du chef</u> / Salade esaü	<u>Concombre vinaigrette</u> / Radis beurre
Plat principal	<u>LUNDI de Pâques</u>	Filet de hoki pané citron	Estouffade de bœuf	Escalope de poulet au jus	Dos de colin sauce citron
Accompagnement		Carottes persillées	Coudes rayés	Mitonnée de légumes	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Yaourt nature + sucre / Yaourt aromatisé	Edam / Saint Paulin	Coulommiers / Tomme blanche	Bûchette mi-chèvre /Brie
Dessert		Pomme / Banane	<u>Kiwi</u> / <u>Poire</u>	<u>Fraises (sous réserve)</u>	Flan chocolat / Flan vanille

Info de la  
semaine



Compositions  
des plats



Salade Western: haricot rouge,  
maïs, poivron, persil  
Salade du chef : riz, tomate,  
épaule de porc, oeuf dur  
Salade esaü : lentille, tomate,  
oeuf dur, échalote, ail, persil



Semaine n° 18

du 28 Avril au 2 Mai 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée	Salade arlequin / salade soisson	Salade verte / Salade bicolore	Taboulé / Salade tricolore		Crêpe au fromage / Pizza
Plat principal	<u>Moc'hyz à l'indienne sauce tomate</u>	Rôti de bœuf au jus	Nugget's de volaille	1er Mai	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots verts	Penne regate	Ratatouille	Fête du Travail	Chou-fleur et brocoli
Produit laitier	Gouda / Cantal	Cantafrais / Chantaillou	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits		Camembert / Croix de Malte
Dessert	Pomme / Banane	Flan vanille / Flan chocolat	Madeleine / Mini roulé chocolat		Poire / Kiwi

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron  
Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika  
Salade bicolore : carotte, radis  
Salade tricolore : pâtes 3 couleurs, tomate

Semaine n° 19

du 5 au 9 Mai 2014

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée	Betteraves vinaigrette / Salade catalane	<u>Tomate basilic / Carottes râpées vinaigrette</u>	Riz niçois / Quinoa des incas		<u>Saucisson à l'ail / Œufs durs mayonnaise</u>
Plat principal	Steak haché	<u>Saucisse de Toulouse</u>	Tarte au fromage	8 Mai	Lasagne de saumon
Accompagnement	Frites	Lentilles	Salade verte	Victoire 1945	***
Produit laitier	Fromage frais sucré / Fromage frais aromatisé	Saint Paulin / Brie	Rondelé / Saint Bricet		Fondu président / Fraidou
Dessert	Kiwi / Banane	Crème dessert caramel / Crème dessert chocolat	Compote pomme banane / Ananas au sirop		Pomme / Poire

Info de la semaine



Compositions des plats



Riz niçois : Riz, tomate, haricot vert, thon, oeuf dur, maïs, poivron vert, olive noire, persil  
Quinoa des incas : quinoa, tomate, maïs, poivron, oignon