

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 2

du 5 au 9 Janvier 2015

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Betteraves vinaigrette / Chou fleur vinaigrette ou Potage de poireaux</u>	<u>Pomelos / Salade bicolore</u>	Semoule fantaisie / Salade de riz vinaigrette	<u>Salade vendéenne / Concombre vinaigrette</u>	<u>Saucisson à l'ail / Œuf dur mayonnaise</u>
Plat principal	Lasagne	<u>Saucisse de Toulouse</u>	Tarte au fromage	Poulet rôti	Colin pané citron
Accompagnement	(Plat complet)	Lentilles	Salade verte	Haricots verts	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Vache qui rit / Cantadou	Pavé 1/2 sel / Croq'lait	Coulommiers / Camembert	Gouda / Emmental
Dessert	<u>Clémentines / Poire</u>	<u>Flan chocolat / Flan nappé caramel</u>	Compote pomme banane / Fruit	<u>Galette des rois</u>	<u>Pomme / Kiwi</u>



Info de la semaine

BONNE ANNEE 2015 !
Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!

Compositions des plats

Salade bicolore : carottes, radis
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Semaine n° 3

du 12 au 16 Janvier 2015

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Radis à la croque / Salade de chou chinois	macedoine de légumes vinaigrette / Haricots vert vinaigrette ou Potage de légumes	<u>Chou rouge vinaigrette / Carottes râpées</u>	Salade verte / Salade fantaisie	Salade américaine /Salade camarguaise
Plat principal	Bœuf mode	Filet de colin sauce crevettes	Palet de volaille artisanaux	Tortis bolognaise	Omelette aux fines herbes
Accompagnement	Carottes	Riz pilaf	Pommes de terre boulangère	(Plat complet)	Haricots beurre
Produit laitier	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Tomme noire	Rondelé nature /Chantailou	Brie / Saint Paulin	Cantafrais / Saint Brice
Dessert	Barre bretonne / Marbré au chocolat	<u>Pomme / Orange</u>	Compote pomme cassis / Fruit	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Banane / <u>Poire</u>



Info de la semaine

Compositions des plats

Salade américaine : pomme de terre, tomate, céleri, maïs, oeuf
Salade fantaisie : céleri rave, annas, pomme, raisin sec
Salade camarguaise : Riz, tomate,poivron vert, oeuf dur, olive noire, cornichon

Recette Alternative Ansamble

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 4

du 19 au 23 Janvier 2015

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Pizza	Céleri rémoulade / Salade coleslaw ou Potage de légumes	<u>Mortadelle</u> / Œuf dur mayonnaise	<u>Carottes antillaise</u> / <u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Haricots / Chou blanc</u> <u>vinaigrette</u>
Plat principal	<u>Escalope de poulet au</u> <u>jus</u>	<u>Steak haché</u>	<u>Filet de hoki poché</u> <u>citron</u>	<u>Rougaill de saucisse</u>	<u>Marmite de poisson</u>
Accompagnement	<u>Mitonnée de légumes</u>	<u>Coquillettes + râpé</u>	<u>Choux-fleurs</u> <u>béchamel</u>	<u>Riz créole</u>	<u>Semoule</u>
Produit laitier	<u>Mimolette / Emmental</u>	<u>Camembert /</u> <u>Coulommiers</u>	<u>Fromage blanc sucré /</u> <u>Fromage blanc aux fruits</u>	<u>Yaourt nature + sucre /</u> <u>Yaourt aux fruits</u>	<u>Fondu président /</u> <u>Fraidou</u>
Dessert	<u>Kiwi / Clémentines</u>	<u>Flan nappé caramel /</u> <u>Flan chocolat</u>	<u>Poire / Orange</u>	<u>Rocher coco chocolat /</u> <u>Cookies</u>	<u>Compote de pommes /</u> <u>Fruit</u>

Info de la semaine

JEUDI :
Ca swing en cuisine !
Les Antilles et sa musique caribéenne

Compositions des plats

Mitonnée de légumes : haricots verts, courgettes, carottes
Salade coleslaw : carottes, chou blanc
Carottes antillaise : carotte râpée, ananas, noix de coco

Semaine n° 5

du 26 au 30 Janvier 2015

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Salade verte / Radis à la</u> <u>croque</u>	<u>Salade Esaü / Salade de</u> <u>pommes de terre</u> <u>échalotes</u>	<u>Salade du Léon / Salade</u> <u>catalane ou Potage de</u> <u>légumes</u>	<u>Saucisson sec</u> / Salade de pâtes tricolore	<u>Betteraves vinaigrette /</u> <u>Poireaux vinaigrette</u>
Plat principal	<u>Sauté de porc au</u> <u>caramel</u>	<u>Colin meunière citron</u>	<u>Boulettes d'agneau</u> <u>sauce marocaine</u>	<u>Omelette</u>	<u>Hoki sauce tomate</u>
Accompagnement	<u>Pâtes papillons</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>Boulgour</u>	<u>Pêlé mèle provencal</u>	<u>Riz créole</u>
Produit laitier	<u>Bûchette mi-chèvre /</u> <u>Brie</u>	<u>Yaourt nature + sucre</u>	<u>Edam / Gouda</u>	<u>Cantadou / Rondelé</u> <u>nature</u>	<u>Coulommiers / Saint</u> <u>Paulin</u>
Dessert	<u>Crème dessert vanille /</u> <u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote pomme banane</u> <u>/ Fruit</u>	<u>Orange / Pomme</u>	<u>Clémentines / Kiwi</u>	<u>Compote de poire /</u> <u>Fruit</u>

Info de la semaine

La Clémentine
est le fruit du clémentinier. Cet arbre, de la famille des agrumes, mesure entre 4 et 6 mètres de haut. Il pousse dans les régions ensoleillées du pourtour méditerranéen.

Compositions des plats

Salade Esaü : lentille, tomate, oeuf dur, échalote
Salade du Léon : chou-fleur, mais
Salade catalane : haricot vert, tomate, thon, oignon

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 6

du 2 au 6 Février 2015

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade argoat / Taboulé	<u>Potage de légumes/</u> <u>Salade verte fromagère</u>	Salade incas / Salade pastourelle	Salade fantaisie / Haricots verts aux échalotes	Potage de légumes / Céleri rémoulade
Plat principal	<u>Moch'hyz à l'indienne</u>	Cordon bleu de volaille	Sauté de bœuf aux oignons	<u>Sauté de porc chasseur</u>	Colin poché citron
Accompagnement	Haricots verts	Tortis	Petits-pois à la française	Carottes	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Emmental / Mimolette	Pavé 1/2 sel / Saint Bricet	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Camembert / Saint Paulin
Dessert	<u>Pomme / Orange</u>	Flan vanille / Flan nappé caramel	Banane / <u>Clémentine</u>	Crêpe de la chandeleur	<u>Kiwi / Poire</u>

Info de la semaine

LE SAIS-TU ?
La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"

Compositions des plats

Moch'hyz à l'indienne : chair à saucisse, lentilles, curry
Salade incas : riz, carotte, maïs
Salade fantaisie : céleri, ananas, pomme, raisin sec
Salade argoat : pommes de terre, thon, oignon
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert

Recette Alternative Ansamble

Semaine n° 7

du 9 au 13 Février 2015

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Betteraves vinaigrette /</u> <u>Poireaux vinaigrette ou</u> <u>Potage de légumes</u>	<u>Carottes râpées /</u> <u>Potage de légumes</u>	Salade de pâtes tricolore / Salade western	<u>Salade verte / Radis à la croque</u>	<u>Saucisson à l'ail / Œuf dur mayonnaise</u>
Plat principal	Steak haché au jus	<u>Pommes de terre à la savoyarde</u>	Pizza	Escalope de dinde à la crème	Hoki sauce curry
Accompagnement	Penne regate	<u>(Plat complet)</u>	Haricots verts	Haricots beurre	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Chanteneige	Bûchette mi-chèvre / Brie	yaourt nature	Edam / Tomme blanche
Dessert	<u>Orange / Kiwi</u>	Crème dessert caramel / Crème dessert chocolat	Compote pomme banane / Fruit	Fourrandise au chocolat / Fourrandise à la fraise	<u>Poire / Clémentines</u>

Info de la semaine

Faisons des Choux nos chouchous!
Légumes d'hiver par excellence, n'hésitez pas à les découvrir : chou chinois, choux de bruxelles, chou-fleur, brocolis, chou rouge...

Compositions des plats

Salade western : Haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil

Semaine n° 8

du 16 au 20 Février 2015

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI-GRAS</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Entrée	Radis à la croque / Betteraves râpées vinaigrette	<u>Chou-fleur vinaigrette / Haricots verts vinaigrette ou Potage de légumes</u>	Concombre vinaigrette / Salade vendéenne	Pomelos / Salade fantaisie	Salade arlequin / Salade de lentilles
Plat principal	Bœuf bourguignon	Colin poché au citron	Tarte au fromage	Boulettes de bœuf sauce tomate	Dos de colin sauce provençale
Accompagnement	Petits-pois au jus	Purée de pommes de terre	Pêlé mèle provencal	Pâtes papillons	Carottes
Produit laitier	Cantadou / Rondelé nature	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Tomme noire / Emmental	Brie / Saint Paulin	Vache qui rit / Fraidou
Dessert	<u>Pomme / Kiwi</u>	Gaufre de Mardi-Gras	Compote pommes ananas / Fruit	Flan vanille / Flan chocolat	Banane / <u>Poire</u>

Info de la semaine

A MARDI-GRAS, c'est carnaval, n'oublie pas ton déguisement!

Compositions des plats

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec
 Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec
 Salade arlequin : pommes de terre, maïs, poivron

Semaine n° 9

du 23 au 27 Février 2015

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Entrée	Salade verte aux croûtons / Salade colorée	Pizza	<u>Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées vinaigrette / Potage de légumes</u>	<u>Betteraves ciboulette / Salade catalane</u>
Plat principal	Lasagne	Sauté de dinde forestière	Filet de colin au beurre blanc	<u>Rôti de porc au jus</u>	Beignet de poisson citron
Accompagnement	(Plat complet)	Brocolis	Riz créole	Purée de céleri	Epinards béchamel
Produit laitier	Coulommiers / Camembert	Gouda / Edam	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Fondu président / Pavé 1/2 sel	Yaourt nature + sucre
Dessert	Flan nappé caramel / Flan vanille	<u>Kiwi / Banane</u>	<u>Orange / Poire</u>	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	<u>Pomme / Clémentines</u>

Info de la semaine

La betterave : Crue, cuite, mixée en potage ou purée, la betterave se déguste de mille façons !

Compositions des plats

Salade colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon
 Salade catalane : haricot vert, tomate, thon, oignon

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 10

du 2 au 6 Mars 2015

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Radis à la croque / Potage de légumes	Salade verte / Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette / Poireaux vinaigrette ou Potage de potiron	Taboulé / Salade fraîcheur	Concombre persillé / Salade bicolore
Plat principal	Colombo de porc	Brandade de poisson	Paupiette de veau au jus	Omelette	Dos de colin sauce crème
Accompagnement	Riz pilaf	(Plat complet)	Lentilles	Ratatouille	Coquillettes
Produit laitier	Cantafrais / Vache qui rit	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Cro'lait / Cantadou	Camembert / Saint Paulin	tomme noire
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert caramel	Pomme / Banane	Poire / Orange	Kiwi / Clémentine	Flan au chocolat / Flan vanille

Info de la semaine

Le kiwi:
Pour finir l'hiver en forme, mange ce fruit riche en vitamine C ! Et pourquoi pas au petit-déjeuner : tonus assuré pour la journée !



Compositions des plats

Salade fraîcheur : riz, tomate, maïs, radis
Salade bicolore : carottes, radis



Semaine n° 11

du 9 au 13 Mars 2015

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade de pommes de terre échalote / Salade essaü	Potage de légumes / Macédoine de légumes vinaigrette	Salade antillaise / Salade venitienne	Carottes râpées vinaigrette / Céleri vinaigrette	Pizza
Plat principal	Escalope de poulet à l'estragon	Tortis bolognaise	Nugget's de volaille	Cassoulet	Hoki sauce normande
Accompagnement	Haricots verts	(Plat complet)	Petits pois à la française	(Plat complet)	Julienne de légumes
Produit laitier	Emmental / Edam	Pavé 1/2 sel / Saint Bricet	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Brie / Tomme noire
Dessert	Orange / Poire	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Madeleine / Sablé des Flandres	Compote de pomme / Fruit	Banane / Kiwi

Info de la semaine

Le cassoulet :
Spécialité régionale du Languedoc à base de haricots blancs et de viande. Son nom vient du plat plat dans lequel il mijote "la cassole"



Compositions des plats

Salade essaü : lentille, tomate, oëuf dur, échalote, ail, persil
Salade du Léon : chou-fleur, maïs
Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron
Salade venitienne : pâte, tomate, thon, olive noire



ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 12

du 16 au 20 Mars 2015

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée	<u>Betteraves vinaigrette</u> Haricots vets échalotes ou Potage de légumes	Salade verte /Salade colorée	Salade western / Salade Marco polo	Salade de Melbourne / Salade de pâtes tricolore	Amoule fantaisie / Salade hébé
Plat principal	Lasagne	Palets de volaille artisanaux	Tarte au fromage	Sauté de porc au curry	Filet de colin poché citron
Accompagnement	(Plat complet)	Frites + Ketchup	Haricots beurre	Courgettes aux épices douces	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Vache qui rit / Cantafrais	Cantadou ail et fines herbes / Fondue président	Cheddar / Gouda	Coulommiers / Camembert
Dessert	<u>Pomme / Poire</u>	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Compote pomme banane / Fruit	Kiwi / Compote pomme fraise	<u>Orange / Banane</u>

Info de la semaine

JEUDI :
Ca swing en cuisine !
L'Australie et ses rythmes aborigènes



Compositions des plats



Salade colorée : carotte, radis, chou rouge, oignon
Salade western : haricot rouge, pois, pois chiches
Salade Marco Polo : patate, pois chiches, oignon, persil
Semoule fantaisie : semoule, tomate, pois chiches
Salade hébé : riz, concombre, thon, oeuf dur, persil
Salade Melbourne : pommes de terre, poisson, oignon, ciboulette

Recette Alternative Ansamble

Semaine n° 13

du 23 au 27 Mars 2015

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée	<u>Radis à la croque / Salade de chou chinois</u>	Macedoine de légumes mayonnaise / Céleri rémolade ou Potage de légumes	<u>Chou rouge vinaigrette / Salade bicolore</u>	Concombre ciboulette / Pomelos	Salade américaine / Taboulé
Plat principal	Sauté de bœuf au citron	Filet de colin sauce crevettes	Poulet rôti	Steak haché au jus	Omelette au fromage
Accompagnement	Carottes	Riz créole	Boullgour	Macaroni	Haricots verts
Produit laitier	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Emmental	Rondelé nature / Chanteneige	Brie / Bûchette mi- chèvre	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits
Dessert	Barre bretonne / Marbré au chocolat	<u>Pomme / Kiwi</u>	Compote pomme cassis / Fruit	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Banane / <u>Poire</u>

Info de la semaine

Le Radis :
Légume primeur en début de printemps
"Au 19ème siècle, le terme radis désignait une petite pièce de monnaie, d'où l'expression ne plus avoir un radis"



Compositions des plats




Salade américaine : pommes de terre, tomate, céleri, pois chiches, oeuf
Salade bicolore : carotte, radis

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 14

du 30 Mars au 3 Avril 2015

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade soisson / Salade italienne	Haricots verts vinaigrette / Betteraves ciboulette	<u>Mortadelle</u> / Œuf dur mayonnaise	<u>Carottes râpées vinaigrette</u> / <u>Salade verte fromagère</u>	Céleri rémoulade / Salade coleslaw ou Potage de légumes
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier	Filet de hoki sauce basilic	<u>Choux-fleurs et pommes de terre</u>	Marmite de poisson
Accompagnement	Mitonnée de légumes	(Plat complet)	Riz pilaf	<u>à la parisienne</u>	Semoule
Produit laitier	Mimolette / Tomme noire	Camembert / Saint paulin	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Fondu président / Fraidou	Yaourt nature + sucre
Dessert	<u>Kiwi</u> / <u>Orange</u>	Flan nappé caramel / Flan vanille	<u>Poire</u> / <u>Banane</u>	Dessert de Pâques 	Compote de pomme / Fruit



Info de la semaine

Mercredi, c'est le 1er AVRIL : n'oublie pas de faire une plaisanterie à tes amis!

Compositions des plats

Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika
Salade italienne : pâtes, tomate, olive noire, poivron vert, basilic
Salade coleslaw : carotte, chou blanc

Semaine n° 15

du 6 au 10 Avril 2015

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée		Salade Esaü / Salade arlequin	Macédoine de légumes vinaigrette / Salade lorette ou potage de légumes	<u>Saucisson à l'ail</u> / Taboulé	Salade verte / Salade vendéenne
Plat principal	LUNDI DE Pâques	Colin meunière citron	Boulettes d'agneau sauce marocaine	Omelette	Hoki sauce normande
Accompagnement		Haricots beurre	Pâtes papillons	Pêlé mèle provencal	Riz créole
Produit laitier		Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Emmental	Cantadou / Rondelé nature	Coulommiers / Brie
Dessert		<u>Pomme</u> / <u>Banane</u>	<u>Orange</u> / <u>Kiwi</u>	Compote pomme fraises / Fruit	Compote de poire / Fruit



Info de la semaine


Bonne fête de Pâques !

Compositions des plats


Salade Esaü : lentille, tomate, oeuif dur, échalote
Salade arlequin : pommes de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert
Salade lorette : betteraves, mâche
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Semaine n° 16


du 13 au 17 Avril 2015

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Betteraves vinaigrette / Salade catalane</u>	Salade incas / Salade western	<u>Radis à la croque / Pomelos</u>	Tomate vinaigrette / Concombre persillé	Pizza
Plat principal	 <u>Mozz'hyz à l'indienne</u>	Nugget's de volaille	Sauté de bœuf marengo	<u>Sauté de porc au romarin</u>	Filet de colin sauce crustacé
Accompagnement	Frites	Petits-pois à la française	Semoule	Penne regate	Carottes
Produit laitier	Gouda / Tomme blanche	Pavé 1/2 sel / Saint Bricet	Yaourt nature + sucre	Vache qui rit / Chanteneige	Camembert / Saint Paulin
Dessert	<u>Pomme / Kiwi</u>	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	<u>Poire / Orange</u>	Compote pomme framboise / Fruit	<u>Kiwi / Banane</u>

Info de la semaine




Compositions des plats



Salade argoat : pommes de terre, thon, oignon
 Salade incas : riz, carotte, maïs
 Salade western : haricots rouge, maïs, poivron rouge, persil
 Salade catalane : haricot vert, tomate, thon, oignon
 Moch'yz à l'indienne : chair à saucisse, lentilles, curry
 Recette Alternative Ansamble

Semaine n° 17

du 20 au 24 Avril 2015

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade de pommes de terre échalotes / Salade de lentilles	<u>Carottes râpées persillées / Céleri vinaigrette</u>	Salade Marco polo / Semoule fantaisie	Salade verte aux croûtons / Salade de chou chinois	<u>Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise</u>
Plat principal	Cordon bleu	 <u>Rougail de saucisse</u>	Tarte tomate chèvre basilic	Poulet rôti	Papillons au poisson
Accompagnement	Ratatouille	Riz pilaf	Salade verte	Haricots beurre	(Plat complet)
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Chantailou	Fraidou / Rondelé nature	Cantafrais / Vache qui rit	Edam / Emmental
Dessert	<u>Orange / Poire</u>	Flan nappé caramel / Flan vanille	Compote pomme fraise / Fruit	Tarte normande / Tarte aux poires	<u>Pomme / Kiwi</u>

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, petit pois, raisin sec