

## Semaine 08 : du 18 au 22 Février 2019 ST VINCENT

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	carottes rapées persillées  Potage de légumes  Galantine de volaille	œuf dur mayonnaise  chou blanc vinaigrette  friand fromage		betteraves sauce moutarde  tomate maïs  macédoine au crabe	Concombre vinaigrette  Potage crécy  saucisson sec
Plats	Beignets de poisson sauce tartare  omelette piperade	Poulet rôti  roti de bœuf sauce échalotes	les raviolis sont servis  avec le chou fleur	raviolis gratiné  paupiette de veau forestière	pizza  filet de lieu sauce safranée
Légumes & co	Carottes aux herbes  Riz pilaf <b>bio</b>	Petits-pois cuisinés  Purée de p. de terre	la pizza est servie avec le légume vert	chou fleur  Pâtes <b>bio</b>	haricots verts  pommes de terre vapeur
Dessert & co	Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais		Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison  compote de pomme  flan chocolat	Fruit de saison  compote de pomme  fourrandise fraise		Fruit de saison  compote de pomme  fromage blanc coulis de mangue abricot	Fruit de saison  compote de pomme  salade de fruits

**Composition des plats :**

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi, mayonnaise/ Salade camarguaise : riz, tomate, poivron, olive, œuf dur / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin sec / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

**Légende pictogrammes :**

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



*En bleu, menu recommandé nutritionnellement*

*Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !*

