

# Menus de la semaine du 6 au 10 Novembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Saucisses de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terres</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits</p>		<p><b>El Dia De Los Muertos</b></p> <p><b>Quesadillas de queso</b></p> <p><b>Chili con carne</b></p> <p><b>Flan</b></p> <p><b>Pan de elote</b></p> 	 <p>Salade coleslaw</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\* **Nouvelle recette**

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Novembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade verte mimolette</p> <p>Echine de porc ½ sel</p> <p>Pommes frites</p> <p>coulommiers</p> <p>Compote allégée de poire</p>	<p>Velouté carottes, curry et orange</p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit</p>		<p> Salade d'endives</p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>semoule</p> <p>Petit moulé</p> <p>Cubes de pêches à la crème anglaise</p> <p></p>	<p>Pomelos</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\* *Nouvelle recette*

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Novembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tortis tricolores	Salade iceberg 		Céleri rémoulade 	Chou blanc mimolette
Rôti de dinde	Sauté de bœuf au paprika		Jambon grillé	Dos de lieu frais mariné
Provençale de légumes	Salsifis et pommes vapeur		Mojettes	Purée de pommes de terre
Gouda	Saint Paulin		Yaourt nature	Petit cotentin
Flan nappé au caramel	Fruit		<i>Tarte aux fraises tagada*</i> 	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\* *Nouvelle recette*

# Menus de la Semaine du 27 Novembre au 1 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>LE MAROC</b>	
<i>Crêpe au fromage</i>	Potage 		<i>Salade d'agrumes</i> 	Mortadelle
Haché de veau	Chipolatas		<i>Tajine de boulettes de boeuf aux pois chiches et pruneaux</i>	Filet de merlu sauce citron
Haricots beurre	Frites		<i>Semoule et légumes couscous</i>	Jardinière de légumes
Brie	Gouda		<i>Yaourt nature</i>	Emmental
Compote de pomme	Fruit		<i>Entremets au citron mousse orange et boudoir</i> 	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\* *Nouvelle recette*

# Menus de la Semaine du 4 au 8 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Salade de riz		Endives aux croûtons	Pâté de campagne
Aiguillettes de volaille	Moelleux de veau		Carbonade de bœuf	Filet de poisson frais
Bouquetière de légumes	<b><i>Purée de brocolis et vache qui rit*</i></b>		Coquillettes	Choux brocolis
Saint Paulin	Coulommiers		Tomme noire	Yaourt nature
Entremets au chocolat	Fruit		Milkshake à l'ananas	Fruit



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\* ***Nouvelle recette***

# Menus de la Semaine du 11 au 15 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges </p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Compote allégée de poire</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth </p> <p>Steak haché </p> <p>Haricots verts</p> <p>Panna cotta </p> <p>biscuit</p>		<p>Salade d'endives aux noix </p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Beignet de poisson</p> <p>Jardinière de légumes et semoule</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Yaourt aux fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

\* *Nouvelle recette*

# Menus de la Semaine du 18 au 22 Décembre 2017

---

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>REPAS DE NOEL</i>	
 Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise			Salade composée
Cordon bleu	Chipolatas			Blanquette de poisson
Tortis	Gratin de chou fleur			Riz
Camembert	Fromage frais			Fromage
Fruit	Compote allégé pomme fraise			Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS  
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)

<b>Période du lundi semaine 1 au vendredi semaine 4 (au moins 20 repas)</b>	<b>Entrée</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Garniture ou accompagnement</b>	<b>Produit laitier</b>	<b>Dessert</b>	<b>Fréquence recommandée</b>	<b>Fréquence observée menu conseillé</b>
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					<b>4/20 maxi</b>	3
Crudités légumes ou fruits	12					<b>10/20 mini</b>	12
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	2			<b>4/20 maxi</b>	2
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)		2				<b>2/20 maxi</b>	2
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2		4				<b>4/20 mini</b>	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		4				<b>4/20 mini</b>	4
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson ,d'œuf et/ ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		2				<b>3/20 maxi</b>	2
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			<b>10 sur 20</b>	10
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			<b>10 sur 20</b>	10
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion				9		<b>8/20 mini</b>	9
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion				4		<b>4/20 mini</b>	4
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion				6		<b>6/20 mini</b>	6
Desserts contenant plus de 15% de lipides , et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					3	<b>3/20 maxi</b>	2
Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					2	<b>4/20 maxi</b>	3
Desserts de fruits crus					9	<b>8/20 mini</b>	9

FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS  
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)

<b>Période du lundi semaine 1 au vendredi semaine 4 (au moins 20 repas)</b>	<b>Entrée</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Garniture ou accompagnement</b>	<b>Produit laitier</b>	<b>Dessert</b>	<b>Fréquence recommandée</b>	<b>Fréquence observée menu conseillé</b>
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					<b>3/15 maxi</b>	3
Crudités légumes ou fruits	9					<b>8/15 mini</b>	9
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	1			<b>3/15 maxi</b>	1
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)		1				<b>2/15 maxi</b>	1
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant P/L > ou = 2		4				<b>3/15 mini</b>	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		3				<b>3/15 mini</b>	3
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf		2				<b>2/15 maxi</b>	2
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			7			<b>7 sur 15</b>	7
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			8			<b>8 sur 15</b>	8
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion				6		<b>6/15 mini</b>	6
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion				3		<b>3/15 mini</b>	3
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion				5		<b>5/15 mini</b>	5
Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					2	<b>2/15 maxi</b>	2
Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					2	<b>3/15 maxi</b>	2
Desserts de fruits crus					6	<b>6/15 mini</b>	6