

Les groupes d'aliments

Semaine 50	Lundi	Mardi <i>Repas biologique</i>	Mercredi	Jeudi <i>Repas végétarien</i>	Vendredi	Les groupes d'aliments
Entrée	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade de riz bio Arlequin	Salade asiatique	Salade verte Iceberg	Taboulé	Fruits et Légumes
Plat principal	Blanquette de poulet	Boulettes de bœuf bio sauce stroganoff	Rôti de porc * au jus	Totelloni ricotta épinards (Plat complet)	Pesca meunière et citron	Viandes, poisson oeufs
Légume Féculent	Carottes Vichy	Brocolis bio	Boulgour sauce tomate	Suisse aux fruits	Chou-fleur béchamel	Féculets
Produit laitier	Pont l'Évêque	Chanteneige bio	Mimolette	Suisse aux fruits	Saint Nectaire	Matières grasses
Dessert	Fruit	Fruit bio	Purée de fruits	Petits croquants coco	Clafoutis fleur d'oranger du chef	Produits laitiers
						Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Blanquette de Hoki
- Mardi : Cubes de colin panés aux 3 céréales
- Mercredi : Tomate farcie veggie

Repas sans porc :

- Mercredi : Rôti de dinde au jus

Présence de porc signalée par *

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



Recette du clafoutis à la fleur d'oranger

Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C).
Mélanger 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 60 grammes de poudre d'amandes, 50 grammes de sucre, 60 grammes de farine et 1 pincée de sel dans un saladier.
Délayer progressivement avec 30 cl de crème liquide légère.
Verser cette pâte semi-fluide dans un moule.
Enfourner pendant 20 minutes au four.

Dès la sortie du four, arroser la surface du clafoutis d'eau de fleur d'oranger (2 cuillères à soupe).



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Haricots verts persillés



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.