

Les groupes d'aliments



Semaine 50

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Salade de pommes de terre mayonnaise

Blanquette de poulet

Carottes Vichy

Pont l'Évêque

Fruit



Mardi

Repas biologique

Salade de riz bio Arlequin

Boulettes de bœuf bio sauce stroganoff

Brocolis bio

Chanteneige bio

Fruit bio

Mercredi

Salade asiatique

Rôti de porc * au jus

Boulgour sauce tomate

Mimolette

Purée de fruits



Jeudi

Repas végétarien

Salade verte Iceberg

Totelloni ricotta épinards (Plat complet)

Suisse aux fruits

Petits croquants coco

Vendredi

Taboulé

Pesca meunière et citron

Chou-fleur béchamel

Saint Nectaire

Clafoutis fleur d'oranger du chef

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'œufs, 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).



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.