

Les groupes d'aliments

-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Semaine 50

**Lundi**



**Mardi**

Repas biologique

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

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


**Salade de pommes de terre mayonnaise** 


**Blanquette de poulet**


**Carottes Vichy** 


**Pont l'Évêque** 


**Fruit**

**Salade de riz bio Arlequin** 


**Boulettes de bœuf bio sauce stroganoff** 

**Brocolis bio** 

**Chanteneige bio** 

**Fruit bio** 





**Salade verte Iceberg** 

**Totelloni ricotta épinards (Plat complet)**


**Suisse aux fruits**


**Petits croquants coco**

**Taboulé** 

**Pesca meunière** 

**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
- 

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.