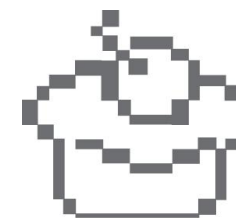


Semaine 17 : du 24 au 27 avril 2017

Plan alimentaire 5

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Tomate ciboulette Pizza Salade mêlée Salami	Salade coleslaw Radis beurre Blé mimolette Friand fromage		Concombre Croisillon Salade de pâtes Pâté de foie	Tomate vinaigrette Salade de choux chinois Wrap de crudités Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Filet de colin sauce crevettes	Rôti de dinde sauce forestière		Sauté de porc au miel	Steak haché
Accompagnement	Riz pilaf	Petits pois		Carottes braisées Pommes de terre	Frites
Fromages & Produits laitiers	Tomme grise Yaourt à la pulpe	Camembert Fromage blanc aromatisé		St moret Yaourt nature	Bûchette de chèvre Suisse aromatisé
Desserts	Fruit de saison île flottante Barre bretonne	Fruit de saison Compote Clafoutis aux pommes		Fruit de saison Mousse crunch Barre bretonne	Fruit de saison Salade de fruits Glace batonnet



info de la
sem@ine

composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



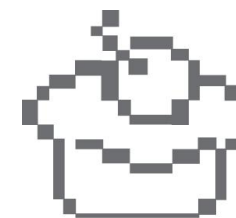
Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine 18 : du 1er au 5 Mai 2017

Plan alimentaire 5

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées		Radis beurre Céleri rémoulade Crêpe fromage Mortadelle		P. de terre maïs poivron Pizza Toast Au maquereaux Salami	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes mimosa Quiche Surimi
Plat principal	Fête du travail	Cordon bleu		Filet de poisson beurre citron	Sauté de bœuf aux poivrons
Accompagnement		Coquillettes		Riz créole	Semoule
Fromages & Produits laitiers		Bûchette mi-chèvre Suisse aromatisé		Rondelé Yaourt à la pulpe	Emmental Fromage blanc
Desserts		Fruit de saison Glace ou Mousse au chocolat Barre bretonne		Kiwi Compote pomme cassis Moelleux à la framboise	Pomme Salade de fruits Chouquette



 info de la
sem@ine

 composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine 19 : du 8 au 12 Mai 2017

Plan alimentaire 1

lundi

mardi

mercredi

Menu du 20ème siècle

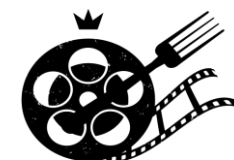
vendredi

Entrées		Croisillon Salade fantaisie chorizo Œufs durs		Pâté de foie Salade de tomates Crèmeux de haricots blancs Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette Radis sauce fromage blanc Pizza Rillettes de maquereau sur toast
Plat principal	Armistice 1945	Pâtes bolognaise		Rôti de porc sauce tomate poivron	Couscous de la mer
Accompagnement		***		Haricots beurre et plats	Légumes couscous Semoule
Fromages & Produits laitiers		Camembert Yaourt aromatisé		Vache qui rit Yaourt nature	Rondelé Fromage blanc aux fruits
Desserts		Banane Flan nappé caramel Cake		Fruit de saison Panacotta Tarte poire bourdaloue	Fruit de saison Compote pomme fraise Ile flottante

info de la
sem@ine

Ciné'cuisine :

"Macédoine Mafia"



Ciné'cuisine

- Animations Ansamble -

composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine 20 : du 15 au 19 Mai 2017

Plan alimentaire 2

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Quiche Salade provençale Salade de blé fantaisie Salami	Crêpe Salade gauloise Haricots rouges maïs poivron Miettes de poisson sauce tartare		Salade Louissette Concombre ciboulette Pizza Toast au fromage	Friand Betterave vinaigrette Wraps de crudités Terrine de campagne
Plat principal	Rôti de dinde	Gratin de pâtes à la parisienne		Sauté de bœuf à la provençale	Marmite poisson
Accompagnement	Haricots verts	***		Lentilles	*** Riz coloré
Fromages & Produits laitiers	Tome blanche Yaourt nature	Fraidou Suisse aromatisé		Brie Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit Yaourt aromatisé
Desserts	Orange	Fruit de saison		Fruit de saison	Fraises (sous réserve)
	Smoothie	Compote tous fruits		Bircher muëсли	Salade de fruits
	Beignet	Glace		Far breton	Liégeois



En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



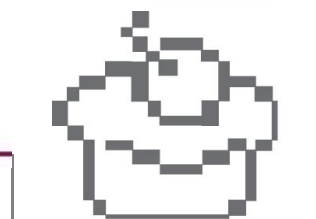
Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine 21 : du 22 au 26 Mai 2017

Plan alimentaire 3

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Carottes râpées Tomate basilic Croisillon Saucisson à l'ail	Salade fromagère Betteraves rouges Salade riz exotique Crêpe au fromage			
Plat principal	Sauté de porc au miel	Steak haché		Ascension	
Accompagnement	Pâtes	Petits-pois cuisinés			
Fromages & Produits laitiers	Coulommiers Yaourt pulpe	Brie Fromage blanc aux fruits			
Desserts	Fruit de saison Liégeois chocolat Eclair vanille	Pomme Salade de fruits Crumble pomme abricot			

info de la
sem@inecomposition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine 22 : du 29 Mai au 2 Juin 2017

Plan alimentaire 4

lundi

mardi

mercredi

Menu d'anticipation

vendredi

Entrées	Pizza Macédoine mayonnaise Wraps de crudités Saucisson sec	Concombre sauce fromage blanc Salade coleslaw Friand Terrine de légumes		Quiche Crèmeux de carottes et bille de petits pois Gaspacho de carottes et semi pris de tomate	Iceberg maïs croûtons Carottes râpées à l'ananas Crêpe Galantine de volaille
Plat principal	Paëlla	Cuisse de poulet rôtie ou Escalope de poulet		Pizza polenta Cake courgette poivron et pois cassés Ratatouille/Salade verte	Hachis parmentier
Accompagnement	Riz pilaf	Poêlée de légumes			***
Fromages & Produits laitiers	Tartare ail et fines herbes Fromage blanc aux fruits	Camembert Yaourt aromatisé		Coulommiers Fromage blanc	Saint-morêt Suisse sucré
Desserts	Kiwi Mousse au chocolat Ile flottante	Fruit de saison Crème dessert pralinée Gaufre au chocolat		Fraises Panacotta Biscuits	Fruit de saison Purée pomme rhubarbe Glace

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

info de la
sem@ine 

Ciné'cuisine :

"Cuisine 3028"

Ciné'cuisine
- Animations Ansamble -
composition
des pl@ts Plat végétarien 

Légende pictogrammes :

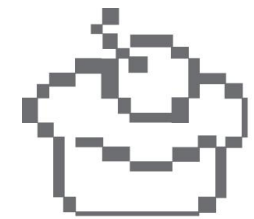


Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

Plan alimentaire 5

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées		Melon Radis beurre Croisillon Pâté de foie		Wraps de crudités Concombre ciboulette Pâté de campagne Friand	Betteraves persillées Pizza Salade de blé Œufs durs
Plat principal	Pentecôte	Rougail saucisse		Poisson sauce curry	Sauté de bœuf ou Wings de poulet
Accompagnement		Riz créole		Carottes braisées Pommes de terre	Ratatouille Semoule
Fromages & Produits laitiers		Emmental Yaourt nature		Saint paulin Suisse sucré	Rondelé Fromage blanc aromatisé
Desserts		Fruit de saison Liégeois chocolat Tarte aux pommes		Nectarine Flan caramel Moelleux au chocolat	Pomme Compote pomme pêche Entremets praliné



info de la
sem@ine

composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017

Plan alimentaire 1

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Tomate vinaigrette Iceberg maïs croûtons Macédoine chiffonade de jambon Quiche	Melon Pizza Riz radis maïs Crème de petits-pois à la menthe		Chorizo Pâtes tricolore Salade coleslaw Crêpe au champignons	Friand Pastèque Houmous sur toast Cervelas vinaigrette
Plat principal	Sauté de dinde à l'estragon	Boulettes de bœuf à l'aigre douce		Jambon braisé sauce barbecue	Filet de colin sauce nantua
Accompagnement	Tortis	Haricots blancs		Pêlé mêlé provençal Pommes boulangères	Semoule
Fromages & Produits laitiers	Coulommiers Yaourt pulpe	Vache qui rit Yaourt aromatisé		Saint-morêt fromage frais sucré	Bûchette mi-chèvre Yaourt pulpe
Desserts	Fruit de saison Compote pomme fraise Glace	Banane Smoothie Mousse au chocolat Beignet		Pomme Entremets Moelleux ananas	Fruit de saison Compote pomme framboise Flan coco



En bordaux, le menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur

Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

Plan alimentaire 2

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Carottes râpées Riz ananas poivron Croisillon Rillettes	Melon Tomate vinaigrette Crêpe au fromage Œufs durs		Salade Louissette Concombre vinaigrette Pâtes au basilic Friand fromage	Quiche Macédoine de légumes Pastèque Pâté de campagne
Plat principal	Omelette	Longe de porc rôtie aux herbes		Paleron de bœuf sauce tomate	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	P. de terre rissolées	Pâtes papillons		Petits-pois cuisinés	Riz pilaf
Fromages & Produits laitiers	Camembert Yaourt aromatisé	Fondu président Suisse nature		Brie Yaourt nature	St nectaire Fromage blanc aromatisé
Desserts	Abricots Poire au chocolat Chausson aux pommes	Fruit de saison Salade de fruits Entremets chocolat		Fruit de saison Mousse citron Moelleux au cassis	Nectarine Salade de fruits Biscuits secs



Jeudi, on fête
Pâques



En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

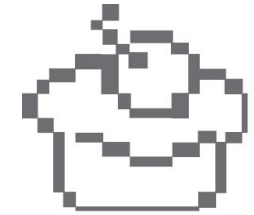
Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine 26 : du 26 au 30 Juin 2017

Plan alimentaire 3

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Tomate ciboulette Pizza Macédoine surimi Saucisson sec	Wraps de crudités Salade pastourelle Salade de blé fantaisie Crêpe au fromage		Tomate concombre Taboulé Salade arlequin Quiche	Pastèque Melon Friand fromage Mortadelle
Plat principal	Chipolatas	Rôti de dinde		Poisson sauce normande	Chili con carne
Accompagnement	Purée de p. de terre	Haricots verts		Boulgour	Riz créole
Fromages & Produits laitiers	Coulommiers Yaourt pulpe	Fondu président Suisse aromatisé		Saint nectaire Fromage blanc	Rondelé Yaourt nature sucré
Desserts	Fruit de saison Glace Mousse chocolat Ile flottante	Pomme Salade de fruits Chou à la crème		Pêche Liégeois Tarte flan	Fruit de saison Purée pomme framboise Flan nappé caramel



 info de la
sem@ine


 composition
des pl@ts

En bordeaux, le menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !