

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson oeufs

Féculents

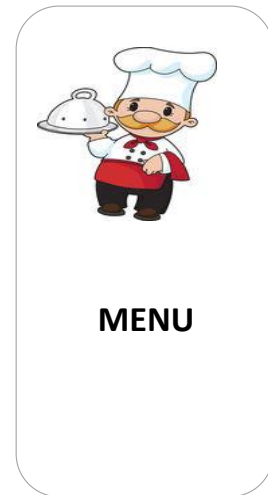
Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 50

**Lundi**



**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

Fruit bio



**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

Salade verte Iceberg

Totelloni ricotta épinards (Plat complet)

Suisse aux fruits

**Vendredi**

Taboulé

Pesca meunière

Chou-fleur béchamel

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.