







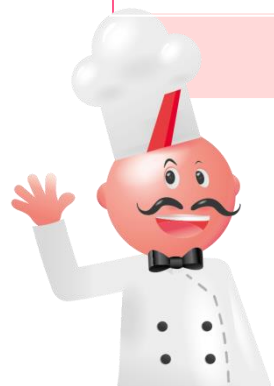
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 5 au 09 Novembre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|--|---|
| <p> Choux bicolores</p> <p>Filet de hoki sauce aurore</p> <p>Riz / Ratatouille (pas mélangés)</p> <p>Camembert</p> <p>Mousseline de poire caramel et amandes</p> | <p> Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Bœuf Bourguignon (origine France)</p> <p>SV Pané au fromage</p> <p>Carottes au thym</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre Bruxelloise au sucre glace</p> <p>Crêche: Betterave</p> | <p>Carotte râpée</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>SV omelette</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Crêche : aiguillette</p> | <p>Céleri râpé aux raisins</p> <p>Marmite de poisson à l'orientale</p> <p>Torti</p> <p>Bleu</p> <p>Flan saveur chocolat</p> <p> </p> | <p> Soupe crème cresson</p> <p><i>Hot Dog à la crème de Munster</i></p> <p>SV Panini tomate mozza</p> <p>Salade verte</p> <p>St Paulin</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Crêche: pdt tomate mozza</p> |









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



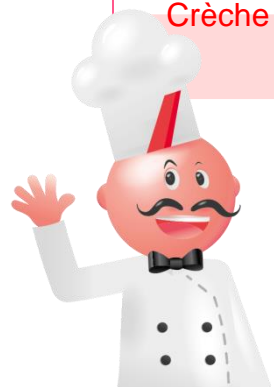
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|--|--|
| <p> Salade verte et dés d'édam</p> <p>Echine de porc demi-sel SV Œufs brouillés</p> <p>Julienne de légumes et lentilles</p> <p>Tomme noire</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Crêche : carotte rapée</i></p> | <p>Velouté à la carottes, curry et orange</p> <p> Bolognaise végétarienne</p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p> | <p> Chou rouge</p> <p>Rôti de bœuf au jus (origine France) SV Hoki au romarin</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p> | <p> Endives au bleu</p> <p>Sauté de dinde au romarin SV Tarte aux poireaux</p> <p>Epinards béchamel gratinés</p> <p>Yaourt nature</p> <p><i>Cake à la vanille</i> </p> | <p>Salade d'agrumes</p> <p>Filet de colin lieu sauce citron</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Milk shake à la pomme et fruits rouges </p> |







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



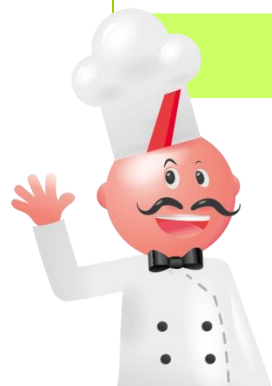
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 19 au 23 Novembre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| <p>Macédoine mayonnaise</p> <p><i>Parmentier de poisson et patate douce aux épices fumés*</i></p> <p>Gouda</p> <p>Salade de fruits frais</p>  |  <p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Sauté de bœuf (origine France) au paprika</p> <p>SV Filet de lieu</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tarte au sucre </p> <p>Crêche : crudité</p> |  <p>Carottes râpées à l'aneth</p> <p>Rôti de porc aux oignons caramélisés</p> <p>SV Paupiette de saumon</p> <p>Penne rigate</p> <p>Samos</p> <p>Compote allégée à la pomme</p> | <p>Mission anti-gaspi</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson blanc sauce vierge</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Potage tomate et vermicelles</p> <p>Pilons de poulet sauce barbecue</p> <p>SV Omelette</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pain perdu </p> <p>Crêche : aiguillette</p> |









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



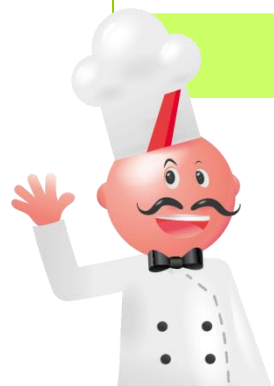
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 26 au 30 Novembre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|--|----------------------------------|
| | | | <i>Danse du Monde : Le Texas</i> | |
| Haricots verts aux échalotes | Céleri sauce cocktail  | Salade Coleslaw  | Salade verte et des de mimolette  | Mortadelle SV Surimi |
| Rôti de porc sauce tomate | Moules marinières et cube de poisson (séparé) | Blanquette de veau SV Blanquette de poisson |  <i>Chili con carne</i> | Filet de colin lieu sauce citron |
| SV Sauce au thon tortis | Blé | Poêlée forestière et pommes de terre en robe des champs | SV Chili sin carne Cantafras | Jardinière de légumes et polenta |
| Brie | Gouda | Mimolette | Crème caramel et biscuit | Yaourt nature |
| Fruit de saison  | Banane au chocolat  | Entremets au vanille  |  Crêche: cake américain | Gâteau d'anniversaire |








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---|--|
| <p>Endives aux noix </p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Chou fleur gratiné</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert au chocolat </p> | <p>Soupe de légumes</p> <p>PLAT REGIONAL</p> <p>Choucroute</p> <p>SV Marmite de poisson</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Rillettes de thon à l'espagnole</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>SV Filet de lieu</p> <p>Bouquetières de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Salade verte et dés d'édam </p> <p>Saumonette sauce Dugléré</p> <p>Coquillettes à la Fondue de poireaux</p> <p>Bonhomme brioché</p> <p>Mandarine</p> <p>Crêche: céleri râpé</p> | <p>Céleri râpé aux raisins </p> <p><i>Tarte façon tartiflette*</i> et salade verte</p> <p>SV Tarte aux fromages</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de pommes </p> |









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



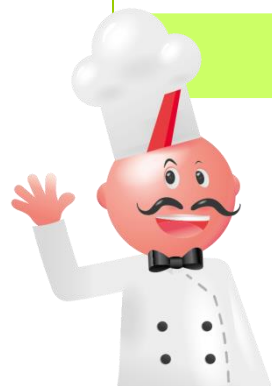
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|--|
| <p> Carottes râpées à l'aneth</p> <p>Escalope de dinde sauce brune SV Croustillant de poisson</p> <p>Boulgour</p> <p>Gouda</p> <p>Poire au sirop</p> | <p>Pâtes au surimi</p> <p> Tarte au fromage Et salade verte</p> <p>Brie</p> <p>Salade cocktail de fruits frais sirop citron vert</p> <p></p> | <p> Salade de chou blanc</p> <p>Sauté d'agneau au curry SV Poisson meunière</p> <p>Petits pois à l'étuvée</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Barre Bretonne</p> | <p> Salade de betteraves et maïs</p> <p>Fajitas bolognaise SV Fajitas de soja</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p> | <p> Salade d'agrumes</p> <p>Filet de colin lieu sauce au citron</p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Clafoutis pomme</p> <p></p> |






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



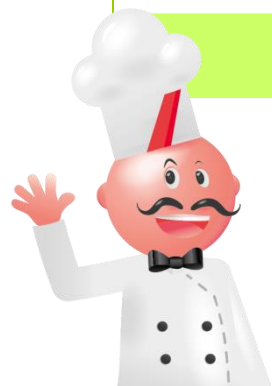
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--|--|
| | | | <i>Repas de Noël</i> | |
| <p>Salade de maïs et macédoine</p> <p>Aiguillette de poulet au citron</p> <p>SV Sauce trois fromages</p> <p>Penne rigate</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> | <p> Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de veau braisé aux oignons</p> <p>SV Colin aux oignons</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p> | <p>Pizza tomate olive</p> <p>Steak haché sauce ketchup du chef</p> <p>SV hoki ciboulette</p> <p>Haricot beurre persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane chocolat </p> | <p>Brick de chèvre chaud et salade</p> <p>Emincé de dinde LBR sauce aux marrons</p> <p>SV Filet de limande</p> <p>Pommes pins</p> <p>Yaourt nature</p> <p><i>Dessert tagada choc</i> </p> | <p> Salade de saison au bleu</p> <p>Pavé de colin d'Alaska sauce tartare</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)

| Période du lundi semaine 1 au vendredi semaine 4 (au moins 20 repas) | Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert | Fréquence recommandée | Fréquence observée menu conseillé pour 20 jours |
|--|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|-----------------------|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides | 1 | | | | | 4/20 maxi | 1 |
| Crudités légumes ou fruits | 10 | | 1 | | | 10/20 mini | 11 |
| Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides | | 0 | 2 | | | 4/20 maxi | 2 |
| Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs) | | 2 | | | | 2/20 maxi | 2 |
| Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2 | | 6 | | | | 4/20 mini | 6 |
| Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie | | 4 | | | | 4/20 mini | 4 |
| Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf | | 3 | | | | 3/20 maxi | 3 |
| Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes | | | 10 | | | 10 sur 20 | 10 |
| Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange | | | 10 | | | 10 sur 20 | 10 |
| Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion | 3 | | | 10 | | 8/20 mini | 13 |
| Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion | 0 | | | 4 | | 4/20 mini | 4 |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion | | | | 6 | 1 | 6/20 mini | 7 |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion | | | | | 2 | 3/20 maxi | 2 |
| Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion | | | | | 2 | 4/20 maxi | 2 |
| Desserts de fruits crus | | | | | 8 | 8/20 mini | 8 |

FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)

| Période du lundi semaine 1 au vendredi semaine 4 (au moins 20 repas) | Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert | Fréquence recommandée | Fréquence observée menu conseillé pour 15 jours |
|--|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|-----------------------|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides | 0 | | | | | 4/20 maxi | 0 |
| Crudités légumes ou fruits | 8 | | 2 | | | 10/20 mini | 10 |
| Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides | | 1 | | | | 4/20 maxi | 1 |
| Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs) | | 2 | | | | 2/20 maxi | 2 |
| Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2 | | 4 | | | | 4/20 mini | 4 |
| Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie | | 3 | | | | 4/20 mini | 3 |
| Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf | | 2 | | | | 3/20 maxi | 2 |
| Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes | | | 7 | | | 10 sur 20 | 7 |
| Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange | | | 8 | | | 10 sur 20 | 8 |
| Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion | 1 | | | 8 | | 8/20 mini | 9 |
| Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion | 0 | | | 3 | | 4/20 mini | 3 |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion | | | | 4 | 2 | 6/20 mini | 6 |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion | | | | | 1 | 3/20 maxi | 1 |
| Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion | | | | | 1 | 4/20 maxi | 1 |
| Desserts de fruits crus | | | | | 6 | 8/20 mini | 6 |