






Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 6 au 10 Novembre 2017





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage tomate vermicelle	Salade verte aux dés de mimolette 		Salade de pommes de terre au thon 	Carottes râpées 
Chipolata	Cuisse de poulet aux herbes de Provence		Boulettes de mouton sauce Catalane	Cubes de saumon sauce crevettes
Purée de pomme de terre	Tortis		Duo de courgettes	Semoule et endives braisées
Brocolis	Carottes au thym		Riz	
Yaourt nature	Yaourt nature		Camembert	Bleu
Barre glacée caramel	<i>Cake chocolat banane*</i> 		Salade de fruits frais 	Lacté au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 13 au 17 Novembre 2017





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte mimolette </p> <p>Echine de porc 1/2sel</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt</p> <p>Compote allégée de poire</p>	<p>Taboulé</p> <p>Macaroni et <i>bolognaise au soja bio*</i></p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>		<p>Salade d'endives au bleu </p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>Riz créole et épinard</p> <p>Picon</p> <p>Ile flottante </p>	<p>Pomme de terre en salade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Blettes à la béchamel</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Milk shake pomme fruits rouge</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 20 au 24 Novembre 2017








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz niçoise	Salade iceberg 		Potage tomate vermicelle	Chou blanc mimolette
Tajine de dinde	Sauté de bœuf au paprika			Filet de hoki sauce Dieppoise
Semoule et carotte	Salsifis et pommes vapeur		Poulet aiguillette	Purée de pommes de terre
Gouda	Yaourt		Purée de potiron et riz	Yaourt
Flan nappé au caramel	<i>Ananas kiwi</i> 		Petit moulé	
			Salade de fruits frais 	Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 27 Novembre au 1 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			LE MAROC	
Carottes râpées	Céleri sauce cocktail 		<i>Salade d'agrumes</i> 	<i>Cake « tartiflette »</i> 
Poulet basquaise	Filet de colin sauce citron		<i>Tajine de boulettes de mouton aux pois chiches et pruneaux</i>	Filet de colin sauce citron
Chou fleur et macaronis	Pommes vapeur		<i>Semoule et légumes couscous</i>	Jardinière de légumes et riz
Brie	Yaourt		<i>Yaourt nature</i>	Emmental
Fruit 	Fruits 		<i>Gâteau miel et amandes</i> 	Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 4 au 8 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Aiguillette de poulet basquaise</p> <p>Bouquetière de légumes et Semoule</p> <p>Yaourt</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Moelleux de veau sauce pizzaiolo</p> <p><i>Purée de brocolis et vache qui rit*</i></p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>		<p>Salade verte</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Macaroni et potiron</p> <p>Yaourt</p> <p>Gâteau chocolat </p>	<p>Endives aux croûtons </p> <p>Saumonette sauce Dugléré</p> <p>Choux de Bruxelles et blé</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Clafouti aux pommes </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 11 au 15 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de carottes râpées à l'aneth </p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Riz et duo haricot vert et beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Compote allégée de poire</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Steak haché sauce au bleu</p> <p>Pommes vapeur Duo de chou vert et carottes</p> <p>Brie </p> <p>Fruit</p>		<p><i>Cake poireaux parmesan*</i> </p> <p>Tortis au thon provençale</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade d'agrumes </p> <p>Filet de colin sauce au citron</p> <p>Jardinière de légumes et semoule</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Crêpe au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 18 au 22 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS DE NOEL	
Carottes râpées	Potage		<i>Salade de mâche, croûtons et dés de brebis</i>	Salade de saison au bleu
Bœuf Bourguignon	Aiguillette de poulet tandoori		<i>Suprême de poulet sauce au potiron</i>	Pavé de colin sauce tartare
Riz et celeri	Coquillettes et épinard		<i>Frites de patate douces</i>	Chou fleur gratiné et semoule
Camembert	Yaourt nature		<i>Cantal</i>	Yaourt nature
Fruit	Compote multi fruits		<i>Croustillant de céréales au chocolat*</i>	Cone chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Dessert imaginé par l'école LeNôtre*

**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
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					4/20 maxi	3
Crudités légumes ou fruits	12					10/20 mini	12
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		4				4/20 mini	4
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		2				3/20 maxi	2
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				9		8/20 mini	9
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion				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		6/20 mini	6
Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					3	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	3
Desserts de fruits crus					9	8/20 mini	9

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
Entrées contenant plus de 15% de lipides	3					3/15 maxi	3
Crudités légumes ou fruits	9					8/15 mini	9
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	1			3/15 maxi	1
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)		1				2/15 maxi	1
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant P/L > ou = 2		4				3/15 mini	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		3				3/15 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				2/15 maxi	2
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			7			7 sur 15	7
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			8			8 sur 15	8
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion				6		6/15 mini	6
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion				3		3/15 mini	3
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion				5		5/15 mini	5
Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					2	2/15 maxi	2
Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion					2	3/15 maxi	2
Desserts de fruits crus					6	6/15 mini	6