

Menus de la semaine du 29 février au 4 mars 2016

Semaine 1 du plan alimentaire

<p>LUNDI 29 FEVRIER</p> <p>Salade de pâtes tricolores</p> <p>Filet de colin à la meunière</p> <p>Haricots verts à la tomate</p> <p>Portion de fromage</p> <p>Crème catalane parfum noisette</p>	<p>MARDI 1er MARS</p> <p>Salade verte composée</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Blé</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Framboises au sucre</p>
--	--

<p>JEUDI 3 MARS</p> <p>Saucisson sec / pâté de campagne</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Portion de fromage</p> <p>Framboisier / Cygnes</p>	<p>VENDREDI 4 MARS</p> <p>Radis / beurre</p> <p>Tartiflette (lardons/jambon - Reblochon)</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou au coulis de fruits jaunes</p> <p>Biscuits</p>
---	---

Le principal,

La gestionnaire,

L'infirmière,

S. PINI

M. BEAUPAIN

N. VONIEZ

Les repères de consommation et leur code couleur :

Groupes d'aliments :	Fruits et légumes crus	Fruits et légumes cuits, cuidités	Pain, céréales, féculents	Lait et produits laitiers	Viande, poisson, œuf
Avec teneur en :	Matières grasses *		Sucres *		

Pour aller plus loin : www.mangerbouger.fr

* A consommer avec modération

Sous réserve de modification