

Semaine du 24 au 30 Septembre 2018

Lootab

Premier

Lundi 24	Pomelos Sauté de Porc au curry Riz pilaf	
<i>St Thérèse</i>	Saint Morêt ou Laitage Flan vanille/ Flan chocolat	
Mardi 25	Saucisson à l'ail Rôti de Dinde à l'estragon Petits pois/ Purée	
<i>St Hermann</i>	Edam ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison	
Mercredi 26	 Carottes râpées Macaronis carbonara Fromage blanc sucré	
<i>Sts Côme/Damien</i>		
Jeudi 27	Salade de riz Carbonnade flamande Haricots verts/ Pommes vapeur Camembert ou Laitage	
<i>St Vincent de Paul</i>	Fruit de saison/ Fruit de saison	
Vendredi 28	Céleri à la mimolette Marée fraîche Semoule/ Brunoise de légumes Gouda ou Laitage	
<i>St Venceslas</i>	Compote de pommes/ Compote pomme-framboise	

Semaine du 08 au 14 Octobre 2018

Tost

Près

Lundi 08	Tomate mozzarella Jambon braisé Pâtes Saint Paulin ou Laitage	
<i>Ste Pélagie</i>	Fruit de saison/ Fruit de saison	
Mardi 09	 Concombre à la bulgare Sauté de Bœuf Carottes et Semoule	
<i>St Denis</i>	Brie ou Laitage Flan nappé caramel/ Crème vanille	
Mercredi 10	Courgette râpée à la fête Paupiette de Veau Pommes sautées Panna cotta	
<i>St Glislain</i>		
Jeudi 11	Salade Asiatique (carottes, soja, crevettes) Poisson du jour	
<i>St Firmin</i>	Fondue de Poireaux/ Riz créole Croc'lait ou Laitage Gâteau au chocolat/ Tarte au flan	
Vendredi 12	<i>Salade mexicaine Tomate farcie Blé safrané Babybel ou Yaourt aux fruits rouges Raisin rouge/ Pomme grenade</i>	
<i>St Wilfried</i>		

Semaine du 1er au 07 Octobre 2018

Lrogis

Treudre

Lundi 1	Salade Russe Emincé de Dinde à la moutarde Pommes de terre	
<i>Ste Thérèse</i>	Emmental ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison	
Mardi 2	 Concombre Sauté de Bœuf au romarin Carottes et Flageolets	
<i>St Leger</i>	Edam ou Laitage Crème au chocolat/ Crème caramel	
Mercredi 3	Salade niçoise Poisson du jour Semoule aux petits légumes Yaourt aux fruits	
<i>St Gérard</i>		
Jeudi 4	 Céleri rémoulade Rôti de Porc au jus Ratatouille et Pâtes Chèvre ou Laitage	
<i>St Fr. d'Assise</i>	Fruit de saison/ Fruit de saison	
Vendredi 5	Pamplemousse Poisson du marché sauce poivrons Riz safrané Vache qui rit ou Laitage Glace Vanille/ Glace chocolat	
<i>St Fleur</i>		

Semaine du 15 au 21 Octobre 2018

L-kichen

Près de

Lundi 15	Taboulé Marocain Porc au caramel Jardinière de légumes Cantadou ou Laitage	
<i>Ste Thérèse d'Avila</i>	Fruit de saison/ Fruit de saison	
Mardi 16	Carottes râpées à l'ail Pâtes à la bolognaise Salade verte Saint Nectaire ou Laitage	
<i>St Edwige</i>	Liégeois vanille/ Liégeois caramel	
Mercredi 17	Salade bretonne (chou-fleur, œuf, pommes de terre) Couscous de Poulet Semoule et légumes de couscous Fruit de saison	
<i>St Baudouin</i>		
Jeudi 18	Pâté de foie Poisson du jour Julienne de légumes/ Riz Brie ou Laitage	
<i>St Luc</i>	Fruit de saison/ Fruit de saison	
Vendredi 19	Salade Californie (concombre, radis, ananas) Pizza Salade verte Rondelé ou Fromage blanc aux fruits Cocktail de fruits/ Compote	
<i>St René</i>		

* Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guyomard

Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

