

# RESTAURATION COMMUNAUTAIRE LOIRE ET NOHAIN

tél: 03 86 28 92 92 - fax: 03 86 28 92 93 - mail : ccln@cc-loire-nohain

## Menu

(Plan alimentaire établi par une diététicienne et selon la recommandation relative à la nutrition du 04 mai 2007 (N°J5-07 du 04 mai 2007))

Mars		entrées	plats principaux	légumes	fromages	desserts	variantes				
							maternelles	primaires	centre social	*sans porc	
Lundi	1	*carpaccio de betterave rouge aux pommes	cappelletti frais à la tomate		petit suisse	orange (Valencia)	*potage mouliné				
Mardi	2	tomate à la grecque	escalope de poulet à l'estragon	petits pois à l'ancienne	édam	<b>Le BIO de la semaine : crêpe nature</b>					
Mercredi	3	carotte râpée aux raisins	*sauté de porc au paprika	chou de Bruxelles façon Parmentier	emmental	semoule au lait				*steak haché	
Jeudi	4	avocat (sous réserve de maturité)	nugget's *sauce béarnaise	mélange de légumes aux haricots plats	St bricet	compote pomme cassis	*ketchup				
Vendredi	5	tarte paysanne	colin d'Alaska *et quartier de citron	ratatouille	yaourt aromatisé	kiwi	*pas de citron				
Samedi	6										
Dimanche	7										
Lundi	8	<b>Le BIO de la semaine : lentille corail rouge en vinaigrette</b>	rôti de dinde et son jus	haricot vert	chanteneige	poire (Williams)					
Mardi	9	céleri rémoulade au *paprika	spaghetti à la bolognaise		St Paulin	mousse au café et **caramande	*pas de paprika **biscuit d'accompagnement				
Mercredi	10	*rillettes et cornichon	omelette nature	pomme de terre forestière	tomme noire	pomme (Jonagored ou Fuji)				*tarte salée	
Jeudi	11	salade de chou aux raisins secs	poitrine de veau farcie à la crème	épinard	St nectaire	banane					
Vendredi	12	concombre à la crétoise	aile de raie à la moutarde	riz pilaf	Le Brin	crème dessert chocolat et *biscuit d'accompagnement	*pas de biscuit				
Samedi	13										
Dimanche	14										
Lundi	15	terrines de poisson, sauce verte	pièce de veau rôtie	macaroni	camembert	orange (Navelate ou Maltaise)					
Mardi	16	radis noir râpé	steak haché frais	gratin de chou fleur	bonbel tranche	gâteau de riz au caramel					
Mercredi	17	salade de mâche	émincé de dinde à la mexicaine	bâtonnière aux carottes jaunes et soja	yaourt nature	chou vanille					
Jeudi	18	œuf mimosa aux petits légumes	*tripes à la mode de Caen	pomme vapeur	mini babybel	kiwi	*dés de langue façon charcutière				
Vendredi	19	<b>Le BIO de la semaine : quiche chèvre/épinard</b>	<b>poêlée côte d'opale</b>	<b>jardinière de légumes printaniers</b>	<b>ST agir (pâte persillée)</b>	<b>soupe de fraise (sous réserve)</b>					
Samedi	20	<b>Aujourd'hui c'est le printemps!</b>									
Dimanche	21										
Lundi	22	<b>*pâté au genièvre et à la bière d'abbaye</b>	<b>**piccatas de porc à la chicorée</b>	<b>chicon sauce blanche</b>	<b>Le BIO de la semaine: fromage +150mg de calcium</b>	poire (Beurré Hardy)	*galantine			*sardine citron **filet de poulet	
Mardi	23	salade verte	Parmentier de canard		fraidou	liégeois vanille caramel et *biscuit d'accompagnement	*pas de biscuit d'accompagnement				
Mercredi	24	tomate au basilic	rôti de bœuf sauce bordelaise	coquille au fromage	camembert	crème dessert vanille et *biscuit d'accompagnement	*pas de biscuit				
Jeudi	25	farfalle en tapenade	navarin d'agneau printanier	carotte *au cumin	port salut	banane	*sans cumin				
Vendredi	26	mélange coleslaw	filet de saumon poché à l'aneth	pomme PIN	six de Savoie	abricot au sirop					
Samedi	27	<b>Attention, il faudra avancer votre pendule d'une heure</b>									
Dimanche	28										
Lundi	29	poireau sauce *gribiche	*saucisse de Francfort	lentille verte du Puy	leerdammer	pomme (golden)	*crème			*rissole de veau	
Mardi	30	betterave rouge râpée au vinaigre de framboise	sauté de bœuf aux olives	marmite du jardinier	mini roitelet	crème praliné et *biscuit d'accompagnement	*pas de biscuit				
Mercredi	31	carotte râpée aux pignons de pin	cuisse de lapin aux pruneaux	haricot beurre	fromage blanc	mousse au citron et atout cœur					

Les viandes bovines utilisées dans la confection des repas sont d'origine française ou provenant de l'Union Européenne. La traçabilité est totale et peut être vérifiée à tous moments par les services

La Direction se réserve le droit de modifier les menus selon les arrivages.