

concept

**SEMAINE 19**

**DU 04/05 AU 09/05/2009**

	<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>MERCREDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b>VENDREDI</b></i>
<i><b>SAVEUR N°1</b></i>	CHIPOLATAS	CORDON BLEU	FERME	ŒUF DUR BECHAMEL	<b>FERIE</b>
<i><b>SAVEUR N°2</b></i>	POULET AU CURRY	SAUTE DE BŒUF		PANE DE LA MER	<b>FERIE</b>
<i><b>PIZZERIA</b></i>	CHAMPIGNONS	PARMESAN ROQUETTE		SAVOYARDE	<b>FERIE</b>
<i><b>SPACTACULINAIRE</b></i>	PETIT SALE	FILET MEUNIERE		PALERON A LA PROVENCALE	<b>FERIE</b>
<i><b>PATATO SHOW</b></i>	JAMBON	LARDONS		FROMAGE	<b>FERIE</b>
<i><b>GRILLADE</b></i>	COTES DE PORC	COTES DE PORC		COTES DE PORC	<b>FERIE</b>
<i><b>FECULENT</b></i>	PATES	FRITES	FERME	RIZOTTO	<b>FERIE</b>
<i><b>LEGUMES VERTS</b></i>	PETITS POIS A LA FRANCAISE	TOMATES PROVENCALES	FERME	HARICOTS VERTS	<b>FERIE</b>
<i><b>LE SOIR</b></i>					

**Conseil nutritionnel : Une alimentation équilibrée et variée permet de couvrir nos besoins quotidiens en vitamines**

**SEMAINE 20**

**DU 11/05 AU 16/05/2009**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>SAVEUR N°1</b>	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	OMELETTE AU FROMAGE	FERME	ROTI DE PORC CHARCUTIERE	CREPE AU JAMBON
<b>SAVEUR N°2</b>	PAVE DE LIEU AU CITRON	RISSOLETTE DE VEAU		BOULETTE DE BŒUF	FILET DE HOCKI PANE
<b>PIZZERIA</b>	ROYALE	3 FROMAGES		CHORIZO	VEGETARIENNE
<b>SPECTACULINAIRE</b>	TAJINE	POISSON A L OSEILLE		ONGLET A L AIL	WATERZOI DE POULET
<b>PATATO SHOW</b>	LARDONS	MERGUEZ		BOLOGNESE	AUX MAGRETS
<b>GRILLADE</b>	DINDE	DINDE		ANDOUILLETES	ANDOUILLETES
<b>FECULENT</b>	SEMOULE	FRITES	FERME	TORTIS COULEURS	POMMES VAPEUR
<b>LEGUMES VERTS</b>	RATATOUILLE	SALADE	FERME	JULIENNE DE LEGUMES	EPINARDS A LA CREME
<b>LE SOIR</b>					

**Conseil nutritionnel : L'eau est la seule boisson indispensable. Une canette de soda de 33 cl contient l'équivalent de 7 morceaux de sucre.**

**SEMAINE 21**

**DU 18/05 AU 22/05/2009**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>SAVEUR N°1</b>	PAUPIETTE DE VEAU CHASSEUR	STEACK HACHE BERCY (echalotes)	BLANQUETTE DE VOLAILLE	FERIE	NUGGETS DE POISSON
<b>SAVEUR N°2</b>	HACHIS PARMENTIER	CERVELAS SAVOYARD		FERIE	RAVILOS GRATINES
<b>PIZZERIA</b>	MOZZARRELA	CHAMPIGNONS		FERIE	SAUMON
<b>SPACTACULINAIRE</b>	POULE CONFITE	CURRY D'AGNEAU		FERIE	COTESDE PORC VIGNERONNE
<b>PATATO SHOW</b>	EMINCE DE POULET	TARTARE		FERIE	FLEMMENCKUCHE
<b>GRILLADE</b>	COTES DE PORC	COTES DE PORC		FERIE	JAMBON
<b>FECULENT</b>	PATES	RIZ AUX OIGNONS	LEGUMES DU POT AVEC PDTERRE	FERIE	SEMOULE
<b>LEGUMES VERTS</b>	SALADE VERTE	COURGETTES SAUTEES		FERIE	RATATOUILLE
<b>JAMBON GRILLE</b>					
<b>LE SOIR</b>	SPAGHETTI CARBONARA	CREPE AU JAMBON POMMES AU FOUR SALADE	FIULET DE POISSON MEUNIERE ET PUREE	FERIE	JAMBON GRILLE NOUILLES AU BEURRE

**Conseil nutritionnel : Les matières grasses sont indispensable au bon fonctionnement de l'organisme, mais elles doivent être apportées en quantité limitée.**

**SEMAINE 22**

**DU 25/05 AU 30/05/2009**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>SAVEUR N°1</b>	STEACK HACHE GRILLE	NORMANDIN DE VEAU AU POIVRE	ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE	JOURNEE A THEME	COUSCOUS
<b>SAVEUR N°2</b>	PAUPIETTE DE SAUMON	GRATIN DE POISSON		JOURNEE A THEME	POULET ROTI
<b>PIZZERIA</b>	REGINA	POIVRONS		JOURNEE A THEME	AU SAMON FUME
<b>SPACTACULINAIRE</b>	BLANCE DE POULET AU JUS	ROTI DE BŒUF AIOLI		JOURNEE A THEME	CANELONI
<b>PATATO SHOW</b>	CREVETTES	AU POULET		JOURNEE A THEME	TAJINE
<b>GRILLADE</b>	COTES DE PORC	COTES DE PORC		COTES DE PORC	MERGUEZ
<b>FECULENT</b>	PATES	Frites	SEMOULE	JOURNEE A THEME	SEMOULE
<b>LEGUMES VERTS</b>	CHOUX ROUGE	JEUNES CAROTTES	EPINARDS BECHAMEL	JOURNEE A THEME	LEGUMES COUSCOUS
<b>LE SOIR</b>	QUICHE AUX LARDONS FRITES ET SALADE VERTE	BROCHETTE DE POISSON A LA NANTAISE HARICOTS VERTS	GRTIN DE BONNE FEMME	OMELETTE AUX TOMATES FRITES SALADE	BROCHETTE DE PORC AGENAISES

**Conseil nutritionnel : Les produits laitiers sont essentiels à la croissance et à la bonne minéralisation des os chez l'enfant.**

**SEMAINE 23**

**DU 01/06 AU 06/06/2009**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>SAVEUR N°1</b>	FERIE	HACHIS PARMENTIER	PALERON AUX CAPRES	JOURNEE A THEMES SUR LES LEGUMES ET FRUITS	PATES A LA FIORENTINA
<b>SAVEUR N°2</b>	FERIE	MANCHONS DE CANARDS AU POIVRE VERTS		JOURNEE A THEMES SUR LES LEGUMES ET FRUITS	QUICHE LORRAINE
<b>PIZZERIA</b>	FERIE	FIORENTINA		JOURNEE A THEMES SUR LES LEGUMES ET FRUITS	3 FROMAGES
<b>SPACTACULINAIRE</b>	FERIE	QUENELLES DE BROCHET		JOURNEE A THEMES SUR LES LEGUMES ET FRUITS	PAVE DE POISSO A LA CREME DE PERSIL
<b>PATATO SHOW</b>	FERIE	VEGETARIENNE		JOURNEE A THEMES SUR LES LEGUMES ET FRUITS	SAUCISSE DE STRASBOURG
<b>GRILLADE</b>	COTES DE PORC	COTES DE PORC		COTES DE PORC	PALETTE DE PORC
<b>FECULENT</b>	PATES	PUREE MAISOBN	RIZ CREOLE	JOURNEE A THEMES SUR LES LEGUMES ET FRUITS	RIZ AUX OIGNONS
<b>LEGUMES VERTS</b>	FERIE	POELEE CAMPAGNARDE	CAROTTES AUX HERBES	JOURNEE A THEMES SUR LES LEGUMES ET FRUITS	SALADE VERTE
<b>LE SOIR</b>		RISSOLETTE DE VEAU POIREAUX ET FRITES	DINDE A LA MARSALA SPAGHETTI	COTES DE PORC CHARCUTIERE JARDINIERE	NORMANDIN AU POIVRE SEMOULE AUX POIVRONS

**Conseil nutritionnel : Faire consommer à votre enfant au moins 5 fruits et légumes par jour, sous toutes leurs formes (jus de fruit, purée de légumes, crudité...)**

**SEMAINE 24**

**DU 08/06 AU 13/06/2009**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>SAVEUR N°1</b>	STEACK HACHE	MERLU PANE AU CITRON	LASAGNES	SPAGHETTI BOLOGNESE	CERVELAS OBERNOIS
<b>SAVEUR N°2</b>	CUISSE DE POULET	TORTELINIS		FILET DE POISSON BLANC	ROTI DE BŒUF CHORON
<b>PIZZERIA</b>	PEPERRONI	AU CHEVRE		NAPOLITANA	MOZZARELA
<b>SPACTACULINAIRE</b>	COQUELET A LA DIABLE	CANETTE AUX LARDONS		OMELETTE AUX ASPERGES ET JAMBON	RUMSTEACK GRILL AUX 3 POIVRES
<b>PATATO SHOW</b>	JAMBON	AUX MAGRETS SECHES		CALAMARS A LA ROMAINE	AUX ŒUFS
<b>GRILLADE</b>	COTES DE PORC	COTES DE PORC		COTES DE PORC	ESCALOPE DE PORC
<b>FECULENT</b>	PATES	Frites	PATES	SPAGHETTI	POMMES ANGLAISES
<b>LEGUMES VERTS</b>	CONCASSEE DE TOMATE	CAROTTES	SALADE	TOMATES ROTIES	CHOUX FLEURS AU GRATIN
<b>LE SOIR</b>	LANGUE DE BŒUF SEMOULE	STEACK HACHE FRITES	OMELETTE AU GRATIN DAUPHINOIS	FINGERS DE POISSON SAUCE TARTARE SALADE COMPOSE	PAUPIETTE DE VOLAILLE JARDINIERE AVEC PDTERRE

**Conseil nutritionnel : Consommés de temps en temps et en quantité modérée, les produits sucrés ne sont pas incompatibles avec une alimentation équilibrée.**

**SEMAINE 25**

**DU 15/06 AU 20/06/2009**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>SAVEUR N°1</b>	SAUCISSE FRAICHE	SAUTE DE PORC AUX EPICES	ROTI DE BŒUF SAUCE BEARNAISE	PAUPIETTE DE DINDE	QUENELLES DE VEAU CHAMPIGNONS
<b>SAVEUR N°2</b>	CHAUSSON BOLOGNESE	FILET DE MERLU SAUCE SAFRAN		OMELETTE AU FROMAGE	POISSON PANE
<b>PIZZERIA</b>	JAMBON	FOND D'ARTICHAUTS		AUX LARDONS	A LA MOZZARELA
<b>SPACTACULINAIRE</b>	BOUDIN NOIR COMPOTE	ENDIVES FLAMANDES		TORTELINIS AU SAUMON FUME	MAREE FRAICHE
<b>PATATO SHOW</b>	MERGUEZ	AUX CREVETTES		JAMBON	3 FROMAGES
<b>GRILLADE</b>	COTES DE PORC	COTES DE PORC		COTES DE PORC	STEACK HACHE
<b>FECULENT</b>	PATES	RIZ CREOLE	POMMES CUBES	PDTERRE RISSOLEES	PATES
<b>LEGUMES VERTS</b>	CELERI A LA TOMATE	CAROTTES VICHY	HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS	SALADE VERTE	RATATOUILLE
<b>LE SOIR</b>					

**Conseil nutritionnel : Eviter les plats préparés du commerce souvent riches en graisses et en sucre.**

**SEMAINE 26**

**DU 22/06 AU 26/06/2009**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>SAVEUR N°1</b>	ESCALOPE DE VOLAILLE	TOMATES FARCIES	SPAGHETTI BOLOGNESE	BOULETTES D4AGNEAUX	POULET ROTI
<b>SAVEUR N°2</b>	MANCHONS DE CANARD	PAVE DE LIEU		BŒUF BOURGUIGNON	CHEESSE BURGERS
<b>PIZZERIA</b>	MILANAISE	REGINA		A LA VIANDE	MEDDITERAEENNE
<b>SPACTACULINAIRE</b>	TRANCHE DE GIGOT	CALAMARS EN PERSILLADE		TORTELEINIS A LA PROVENCALE	SAUTE DE VEAU A LA CONFITURE DE LAIT
<b>PATATO SHOW</b>	BOLOGNESE	JAMBON		FAUX FILET MARCHAND DE VIN	BLANC DE POULET
<b>GRILLADE</b>	MERGUEZ GRILLEE	MERGUEZ GRILLEE		POMMES ALLUMETTES	POMMES ALLUMETTES
<b>FECULENT</b>	COTES DE PORC	COTES DE PORC	SPAGHETTI E	COTES DE PORC	POMMES ALLUMETTES
<b>LEGUMES VERTS</b>	PATES	POEELE DE LEGUMES	COURGETTES A L HUILE D OLIVE	CHOUX FLEURS SAUTES	SALADE AMERICAINE
<b>LE SOIR</b>	CROQUES MONSIEURS FRITES	POULET ROTI RIZ A LA NICOISE	CORDON BLEU POMMES BOULANGERES	STEACK DE BŒUF POELE FRITES SALADE	VACANCES

**Conseil nutritionnel : Une alimentation équilibrée et variée permet de couvrir nos besoins quotidiens en vitamines**