

Semaine du 14 au 18 mai 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Friand au fromage </p> <p>Cerveelas vinaigrette </p> <p>Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)</p> <p>Galopin de veau grillé </p> <p>Omelette </p> <p>Petits pois</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Concombre vinaigrette maison </p> <p>Céleri rémoulade et tomate</p> <p>Œufs durs et maçédoine </p> <p>Taboulé </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Gratin de la mer</p> <p>Torti</p> <p>Poêlée de Guyane </p> <p>Camembert</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Abricots au sirop</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie vanille </p>		<p>Duo de pastèque et tomates </p> <p>Chou rouge vinaigrette à la fraise </p> <p>Tarte au chorizo </p> <p>Smoothie à la betterave </p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate poivron </p> <p>Rougail de saucisses</p> <p>Riz de grand-mère</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coterkin</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Panna cotta aux framboises </p> <p>Crêpe à la fraise</p> <p>Compote de pommes et fraises</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Moelleux rouge à la vanille </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Salade des Antilles (lobberg, crabonne, ananas, pois, bettes, poivrons rouges et verts)</p> <p>Galantine de volaille</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Filet de colin sauce crème</p> <p>Kefta d'agneau à l'harissa </p> <p>Haricots verts</p> <p>Semoule</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Gâteau marbré </p> <p>Roulé aux myrtilles</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au caramel et poires</p>
<p>Plats préférés </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici d'ailleurs </p>	

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Liste des 14 allergènes principaux par recette

COLL MARTEROY VESOUL

Mercredi 02 Mai 2018

Groupe de plats / Fiche technique	Lait	Blé / Glut	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à c	Crustacé	Mollusqu	Céleri	Soja	Arachide	Moutarde	Sésame	Lupin
Hors-d'oeuvre														
H10011767 : Cervelas vinaigrette					X							X		
H10011764 : Friand au fromage	X	X	X											
H10011748 : Salade de maïs														
H10011941 : Salade chinoise														
H10012525 : Soupe à l'oignon	X	X								X				
Plats principaux														
P10014195 : Galopin de veau grillé	X	X	X							X				
P10014606 : Omelette	X		X											
P10016549 : Estouffade de dinde	X	X	X		X									
Garnitures														
L10013492 : Petits pois et carottes	X													
L10013948 : Purée de pommes de terre	X				X									
Fromages et laitages														
F10677132 : Saint-Moret	X													
F10011656 : Tomme blanche	X													
F10011537 : Yaourt aromatisé	X													
F10011509 : Yaourt nature sucré	X													
Desserts														
D10010950 : Barre bretonne		X	X											
D10010327 : Entremets au chocolat	X													
D10010428 : Corbeille de fruits														
D10010242 : Yaourt aux fruits	X													

Liste des 14 allergènes principaux par recette

COLL MARTEROY VESOUL

Mercredi 02 Mai 2018

Groupes de plats / Fiche technique	Lait	Blé / Glut	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à c	Crustacé	Mollusqu	Céleri	Soja	Arachide	Moutarde	Sésame	Lupin
Hors-d'oeuvre														
H10012398 : Céleri et tomate									X					
H10011788 : Concombre vinaigrette maïs					X							X		
H10011677 : Nid de macédoine à l'oeuf			X		X							X		
H10011894 : Taboulé		X												
Plats principaux														
P10015524 : Cordon bleu	X	X							X	X		X		
P10014785 : Gratin de la mer	X		X	X	X			X						
Garnitures														
L10013803 : Poêlée de Guyane									X					
L10013473 : Torti	X	X												
Fromages et laitages														
F10011439 : Camembert	X													
F10011492 : Coulommiers	X													
F10011493 : Fraidou	X													
F10011537 : Yaourt aromatisé	X													
Desserts														
D10010348 : Abricots au sirop														
D10010353 : Compote de pommes														
D10010428 : Corbeille de fruits														
D10010520 : Gâteau au yaourt	X	X	X											
D10010209 : Smoothie vanille	X													

Liste des 14 allergènes principaux par recette

COLL MARTEROY VESOUL

Mercredi 02 Mai 2018

Groupes de plats / Fiche technique	Lait	Blé / Glut	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à c	Crustacé	Mollusqu	Céleri	Soja	Arachide	Moutarde	Sésame	Lupin
Hors-d'oeuvre														
H10889641 : Smoothie à la betterave	X				X									
H11251365 : Chou rouge vinaigrette à la f					X							X		
H11251380 : Duo de pastèque et tomates					X							X		
H10013107 : Tarte au chorizo	X	X												
Plats principaux														
P11251411 : Sauté de bœuf sauce tomate		X												
P10015262 : Rougail de saucisses														
Garnitures														
L10013283 : Ratatouille														
L10013843 : Riz de grand-mère														
Fromages et laitages														
F10011533 : Cotentin	X													
F10011450 : Mimolette Local	X													
F10011526 : Rondelé nature	X													
F10011509 : Yaourt nature sucré	X													
Desserts														
D10010323 : Compote de pommes et frais														
D10010834 : Crêpe à la fraise	X	X	X			X				X				
D10010428 : Corbeille de fruits														
D10326834 : Moëlleux rouge à la vanille	X	X	X											
D11251393 : Panna cotta aux framboises	X													
D10010938 : Mousse à la framboise	X													

Liste des 14 allergènes principaux par recette

COLL MARTEROY VESOUL

Mercredi 02 Mai 2018

Groupes de plats / Fiche technique	Lait	Blé / Glut	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à c	Crustacé	Mollusqu	Céleri	Soja	Arachide	Moutarde	Sésame	Lupin
Hors-d'oeuvre														
H10011768 : Galantine de volaille					X					X				
H10011786 : Carottes râpées vinaigrette					X							X		
H10011765 : Pizza au fromage	X	X												
H11092028 : Salade des Antilles	X	X			X							X		
Plats principaux														
P10015706 : Filet de colin sauce crème	X	X		X										
P10015231 : Kefta d'agneau à l'harissa		X								X				
Garnitures														
L10013324 : Haricots verts	X													
L10013305 : Semoule		X												
Fromages et laitages														
F10011438 : Brie	X													
F10011448 : Edam	X													
F10011429 : Petits suisses sucrés	X													
F10011509 : Yaourt nature sucré	X													
Desserts														
D10010428 : Corbeille de fruits														
D10011372 : Entremets au caramel et pois	X													
D10011365 : Gâteau marbré		X	X											
D10010954 : Roulé aux myrtilles	X	X	X							X				