

Adulte / Adolescent - Menu

Déjeuner

[illegible]

Diner SEMAINE AIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Salade composée a l'emmental	Salade composée au poulet	Meli melo de crudités	Salade césar	Carotte rapée vinaigrette	Macedoine de leg. mayonnaise	Betterave au vinaigrette balsamique
Plat	Boulette soja tomate basilic	Moussaka et riz bio Steak de soja a la sauce tomate	Croque monsieur	Spaghettis bio sce bolognaise Spaghetti bio bolognaise vegetarienne	Quiche lorraine bande pl	Cuisse de poulet ce2 rotie au thym	Rissollette de veau
Garniture	Printaniere de legumes		Salade batavia			Penne bio beurre	Poelee paysanne
Fromage	Yaourt aromatise	Yaourt aromatise	Yaourt aromatise	Yaourt aromatise	Yaourt aromatise	Yaourt aromatise	Yaourt aromatise
Dessert	Ile flottante au caramel	Mousse chocolat	Creme brulee	Compote pomme	Compote pomme	Mousse a la noix de coco	Dessert du jour
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit du jour

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Adulte / Adolescent - Menu

Déjeuner SEMAINE IMPAIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée Taboule nature 2.5 tgr Salad bar 1 crudités mais oeuf Plat Croq fromage Garniture Penne bio beurre Fromage Camembert bio Dessert Donut sucre Dessert Fruit de saison	Salade marco polo Salad bar 2 Boudin blanc grille Escalope de ble panee Puree de pdt et h. verts ce2 Tomme de normandie Beignet chocolat 75gx60 Fruit de saison	Salade piemontaise Salade cesar Duo hache Moules marinieres Frites Emmental Eclair chocolat Fruit de saison	Coquillettes au mais et oeuf Salade composee a l'emmental Saute de plt a la forestiere Aiguillettes de blé panées epinard feta Duo de courgettes bio et semoule bio Camembert bio Beignet aux pommes Fruit de saison	Perles, mais, tomate et surimi Radis au sel Dos de merlu meuniere Pdt grenaille Gouda Creme dessert vanille Fruit de saison	Oeufs mayo. sur lit de salade Salad bar 1 crudités mais oeuf Saute de boeuf aux cacahuètes Riz creole bio Fromage du jour Tarte normande Fruit de saison	Salade marco polo Entree du jour Mignon de porc a la creme Gratin chou fleur bond 2.5kg Coeur neufchatel Dessert du jour Fruit du jour

Diner SEMAINE IMPAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Entrée	Salade composée à l'emmental	Salade composée au poulet	Meli melo de crudités	Salade césar	Carotte rapée vinaigrette	Oeufs mayo. sur lit de salade	Betterave au vinaigrette balsamique
Plat	Cordon bleu	Lasagnes à la bolognaise Boulette soja tomate basilic	Pizza jambon fromage	Feuilleté au comté	Emince de veau poele	Parmentier de boeuf maison	Lamelles encornets en persillade
Garniture	Purée de pomme de terre		Salade batavia		Carottes au cumin	Salade batavia	Riz bio au beurre
Fromage	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé
Dessert	Ile flottante au caramel	Mousse chocolat	Crème brûlée	Compote pomme	Compote pomme	Mousse à la noix de coco	Dessert du jour
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit du jour

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

PRISE EN COMPTE DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES LORS DE VOTRE SEJOUR AU CENTRE DE PLEINE NATURE LIONEL TERRAY

RÉGIMES SPÉCIFIQUES	INFORMATIONS EN LIEN AVEC NOTRE FONCTIONNEMENT	ADAPTATIONS ET EXEMPLES DE PRODUITS DE SUBSTITUTION
Sans porc	OK	Éviction du porc dans les préparations, ou remplacement par une autre viande.
Sans viande	OK	Produits de substitution à la viande : poisson, boulettes de soja, steak de betterave, steak de betterave/blé/soja, merguez végétarienne
Végétarien	OK	Produits de substitution : boulettes de soja, steak de betterave/blé/soja, merguez végétarienne, pané de blé.
Vegan	Adaptation possible pour les plats chauds	Légumes et crudités à volonté
Sans gluten	Nous n'avons pas de produits sans gluten (pâtes ou pain par exemple).	Produits de substitution : steak de betterave/blé/soja, steak de soja, pané de blé. Légumes et crudités à volonté.
Hallal	Nous n'assurons pas de repas hallal.	Nous pouvons faire cuire les pâtes sans gluten si vous en apportez. Il faut apporter votre pain sans gluten. Riz/ purée. Nous proposons des repas sans viande.

ALLERGIES*	INFORMATIONS EN LIEN AVEC NOTRE FONCTIONNEMENT	ADAPTATIONS ET EXEMPLES DE PRODUITS DE SUBSTITUTION
Allergies fruits à coques	Peu de fruits à coques dans nos préparations mais traces possibles.	Éviction des produits contenant des fruits à coques : desserts principalement--> Laitage et fruits en libre service
Allergie à l'arachide	Nous n'utilisons pas de produits à base d'arachide mais traces possibles.	Éviction des produits contenant de l'arachide.
Allergie au lait	Info : nous ne proposons que du lait de vache.	Éviction des produits concernés.
Allergie aux crustacés	Pas de crustacés dans nos préparations hormis "moules-frites". Traces possibles	Steack haché en substitution des moules.
Allergie aux légumineuses	OK	Éviction des légumineuses. Remplacement si présence dans le plat principal.
Allergie à l'œuf	OK	Éviction des produits concernés. Remplacement si présence dans le plat principal.
Allergie au soja	OK	Éviction des produits concernés. Remplacement si présence dans le plat principal.
Allergie aux fruits	OK	Éviction des fruits concernés.
Allergie aux oléagineux	Les oléagineux étant une famille très vaste (fruits pouvant produire de l'huile comme l'olive, l'arachide, le tournesol, colza, les pépins de raisin, avocat, coco, graines de courge, graine de lin, etc...), et utilisant des huiles pour nos cuissons et préparations, nous ne pouvons assurer l'éviction totale de ces produits.	Nous pouvons stocker des repas préparés et apportés par la personne concernée et les tenir à disposition pour qu'elle puisse partager le moment des repas avec l'ensemble de son groupe. Nous pouvons aussi mettre à disposition du matériel de cuisson pour la préparation de repas "au jour le jour" en autonomie.

- a- La liste des allergènes de nos produits est tenue à disposition pour consultation.
- b- Conformément aux recommandations HACCP, les étiquettes des produits sont conservées et consultables en cas d'interrogation.
- c- Notre personnel de restauration se tient à disposition pour tout complément d'information.
- d- Pour info, parmi les entrées des crudités sont proposées en libre service ("à volonté" dans la limite du raisonnable)
- e- Un réfrigérateur tient à disposition des laitages et des fruits à chaque service.
- f- Vous pouvez apporter vos compléments (mayo vegan, pâtes sans gluten, lait de soja, lait d'amande, etc...). Nous vous proposons de les conserver au réfrigérateur prévu à cet effet dans notre service restauration.

*La liste des allergies présentée dans ce tableau sont les allergies les plus fréquentes. Elles représentent les causes de 90% des allergies, et pour lesquelles certaines adaptations sont possibles.
En cas d'allergie autre ou multiplicité de ces allergies, nous contacter en amont de votre séjour, dès que vous avez connaissance de ce tableau afin de s'assurer de la faisabilité de l'accueil en restauration.
Nos commandes alimentaires, sont finalisées 10 jours avant votre arrivée sur notre centre. En-deça de ce délai, nous ne pouvons assurer l'ensemble des adaptations présentées sans supplément financier.