

PRODUIT PRET A CONSOMMER « REPAS PRINCIPAUX »	GRAMMAGE MIDI PAR RESIDENT	GRAMMAGE SOIR PAR RESIDENT
CRUDITES SANS ASSAISONNEMENT		
ENTREE EN CRUDITES (carottes, céleri, concombre ...)	70 gr	
AVOCAT	80 gr	
ENDIVE	70 gr	
SALADE VERTE	50 gr	
RADIS EMINCES	60 gr	
MELON	150 gr	
TOMATE	80 gr	
SALADE COMPOSEE DE LEGUMES	80 gr	
ASSAISONNEMENT	10 gr	
CUIDITES SANS ASSAISONNEMENT		
ARTICHAUTS	80 gr	
HARICOTS VERTS	80 gr	
CHOU FLEURS	80 gr	
POIREAUX	80 gr	
ASPERGES	80 gr	
BETTERAVES	80 gr	
SALADE COMPOSEE DE LEGUMES	80 gr	
SALADE COMPOSEE DE FECULENT	100 gr	
ASSAISONNEMENT	10 gr	
AUTRES ENTREES		
TERRINE DE LEGUMES	30 gr	
ŒUFS DURS	1	
MAQUEREAU	50gr	
SARDINES	2	
THON NATUREL	50gr	
SALADE DE MUSEAU	90gr	
CHARCUTERIE (pate, rillette, saucisson...)	50 gr	
JAMBON BLANC	50 gr	
JAMBON PAYS CHIFFONADE	50 gr	
VIANDES (bœuf, veau, agneau, porc, volailles)		
VIANDE EN SAUCE	100 gr	70 gr
VIANDE EN ROTI	90 gr	60 gr
VIANDE STEAK HACHE	100 gr	70 gr
VIANDE BOULETTES (1PC 30 gr)	4	3
VIANDE ESCALOPE/FILET/AIGUILLETTE	80 gr	60gr
VIANDE PAUPIETTE	100 gr	70 gr
SAUCISSE (chipolatas, merguez, Strasbourg, volaille...), BOUDIN, ANDOUILLETTE	100 gr /2 pers	100 gr/2 pers
CORDON BLEU	100 gr	70 gr
JAMBON BLANC (porc, volaille)	60 gr/2 pers	60 gr/2pers
CUISSE, HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE	140 gr	100gr
PILON DE VOLAILLE	140 gr/2pers	100 gr/1.5pers
BROCHETTE	100gr	70gr
ABATS (foie, rognon, tripes...)	100 gr	70gr
FINGER FOOD (1PC 20 gr)	5	3

AUTRES VPO		
ŒUFS DUR	2/pers	1.5/pers
OMELETTE	90 gr	60 gr
GALETTE VEGETALE	100 gr	100 gr
BOULETTES VEGETALES	4	3
FILET DE POISSON S/ARRETES ET NON ENROBE	100 gr	70 gr
FILET DE POISSON S/ARRETES / ENROBE (beignet, poisson pane, poisson meunière...)	100 gr	70 gr
PAUPIETTE DE POISSON	100gr	70 gr
QUENELLES (nature, volaille, poisson)	120 gr	80 gr
PLAT COMPLET (choucroute, paella, brandade, lasagne, parmentier...)	250 gr	175gr
PREPARATION PATISSIERES SALEES (pizza, quiche, crêpes, croc monsieur...)	150gr	150gr
SAUCES POUR PLATS	8 gr	8 gr
ACCOMPAGNENT DE LEGUMES		
LEGUMES CUIITS	150 gr	150 gr
FECULENTS (riz, pâtes, pdt...)	150 gr	150 gr
FECULENT (semoule, polenta...)	150 gr	150 gr
FECULENTS DIABETIQUE	100 gr	100gr
FELUCENT ACC LEGUMES	100 gr	100gr
LEGUMES ACC FECULENTS	150 gr	150 gr
LEGUMES SEC	150 gr	150 gr
FRITES	200 gr	150 gr
BOUCHEES DE LEGUMES	5	5
SALADE VERTE	80 gr	80 gr
SALADE COMPOSEE LEGUMES+FECULENTS	200 gr	200 gr
FROMAGES / LAITAGES		
FROMAGE COUPE	30 gr	30 gr
FROMAGE EMBALLES	30 gr	30 gr
FROMAGE PORTION	20 gr	20 gr
LAITAGE NATURE OU FRUITS (yaourt, fromage blanc, petits suisse...)	De 100 gr à 125 gr	De 100 gr à 125 gr
DESSERTS		
CREME DESSERT LACTEE (crème, mousse, liégeois...)	100 gr	100 gr
FRUITS CRUS	130 gr	130 gr
FRUITS CUIITS (fruits cuit, pruneaux au thé, compote maison...)	120 gr	120 gr
SALADE DE FRUITS FRAIS	120 gr	120 gr
PATISSERIE (maison, surgelé, frais ...)	80 gr	80 gr
BISCUIT ACC	De 30 gr à 50 gr	De 30 gr à 50 gr
GLACES (petit pot, bâton glace, coupe liégeoise, sundae...)	80 ml	80 ml
CREPES NATURE	2	2