

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (183)

SEMAINE DU 13 AU 17 FEVRIER 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 4 du plan alimentaire 43)

13 LUNDI	14 MARDI	15 MERCREDI	16 JEUDI	17 VENDREDI
Salade chinoise Salade landaise Tomates /mozzarella Roti de porc aux herbes Râble de lapin Choux de Bruxelles Haricots verts Fromage (150mg) Yaourt fruit Crème dessert Panna cotta	Quiche lorraine Salade Toscane Salade lilloise Sauté de veau marengo Cuisse de poulet Flageolets Poêlée de légumes Fromage (100mg) Yaourt fruit Tarte au chocolat Mirabelles sirop	Salade Provençale Sardine Emincé de bœuf mariné Purée de pois cassés Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Milkshake	Concombres Salade Martiniquaise Salade Fromagère Chipolatas Gigot d'agneau Pâtes Gratin de potiron Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Salade exotique	Salade au poulet Macédoine de légumes Charcuterie Filet de truite Brochette de poisson pané Pommes vapeur Epinards à la crème Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Semoule vanille

DINER

13 LUNDI	14 MARDI	15 MERCREDI	16 VENDREDI
Tomates/œuf Colin corn flakes Poêlée aux crosnes Fromage (150mg) Fruit Yaourt Tartelette feuilletée	Rillettes de porc Lasagnes Salade verte Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Compote de pommes	Salade de surimi Brin de veau Pommes noisette Fromage (150 mg) Yaourt Fruit Baba au rhum	Frisée au fromage/croûtons Pizza Salade verte/tomates Fromage (100 mg) Fruit Yaourt BIO

Composition du petit déjeuner au choix de l'élève : Lait – Café – Chocolat – Thé

Pain – Céréales – Croissant (le jeudi tous les 15 jours)

Beurre - Confiture – Miel – Pâte à tartiner

Jus de Fruit – Fruit - Yaourt

