

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (182)

SEMAINE DU 6 AU 10 FEVRIER 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 3 du plan alimentaire 43)

6 LUNDI	7 MARDI	8 MERCREDI	9 JEUDI	10 VENDREDI
Tomate/ féta Salade indienne Salade parisienne	Salade au bleu Céleri rémoulade Salade niçoise	Pêches au thon Tarte au maroille Poireaux sauce gribiche	Salade au poulet Friand au fromage Macédoine de légume	Carottes râpées Salade pommes /jambon Concombre bulgare
Paupiette de veau Sauté de dinde au curry	Axoia de veau Bloc de dinde braisé	Spaghettis Bolognaise	Tempura de merlu Poisson dieppois	Lomo aux poivrons Cervelas Obernois
Choux fleur gratiné Poêlée de légumes	Frites Salsifis aux lardons	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Riz créole Courgettes gratinées	Haricots blancs Ratatouille
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Carpaccio d'ananas	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Compote de pomme Salade de fruit	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Flan caramel beurre salé Crème brulée
Fromage blanc Crème chocolat	Crêpes sucrées Pot de crème à la mangue			

**DINER**

6 LUNDI	7 MARDI	8 MERCREDI	9 VENDREDI
Salade au cantal	Salade de quinoa	Jambon de pays	Salade au chèvre
Galette sarrazin Tomate concassée	Nems Riz cantonnais	Filet mignon de porc Gratin dauphinois	Hachis Parmentier Cordiale de légumes
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Pommes au four	Brownies	Yaourt biscuit	Verrine à la pêche

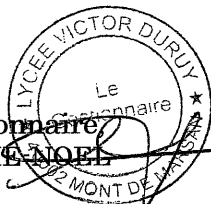
Composition du petit déjeuner au choix de l'élève : Lait – Café – Chocolat – Thé

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

Beurre - Confiture – Miel – Pâte à tartiner

Jus de Fruit – Fruit - Yaourt

La Gestionnaire  
Flora MARIE-NOËL



La Provisseure,  
M-A SÉNÉJOUX

