

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (184)

SEMAINE DU 6 AU 10 MARS 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 1 du plan alimentaire 44)

6 LUNDI	7 MARDI	8 MERCREDI	9 JEUDI	10 VENDREDI
Salade fromagère Salade rustique Salade d'artichaut	Feuilleté Bolognaise Salade Italia Salade coleslaw	Asperges gribiche Courgettes tunisienne Sardines	Soufflé au fromage Tomate mozzarella Macédoine de légumes	Frisée aux lardons Taboulé Salade aux gésiers
Blanc poulet sicilien Navarin d'agneau	Spaghettis carbonara Brochettes de dinde	Moules marinière Frites	Filet de lieu frit Poisson dieppoise	Steak haché Boudin aux pommes
Purée de carottes Potée	Spaghettis Courgette provençale	Fromage (150 mg) Fruit yaourt	Trio de légumes Riz safrané	Lentilles Ratatouille
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Gratin de fruits	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Tarte au flan Pruneau au sirop	Fromage blanc Mousse noix de coco		Fruit Yaourt Salade de fruit	Crème brûlée Compote de pomme

DINER

6 LUNDI	7 MARDI	8 MERCREDI	9 VENDREDI
Salade au chorizo	Tomate / thon	Rillettes de porc	Salade mexicaine
Tomates farcies Salade verte/tomate	Nugget de poulet Haricots verts	Hachis Parmentier Poêlée campagnarde	Saucisses de Toulouse Pommes spicy
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Pomme au four	Mille feuilles	Verrine de pêche	Poire au chocolat

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 Provisoire,
M-A SÉNÉJOUX

