

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (189)

SEMAINE DU 10 AU 14 AVRIL 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 2 du plan alimentaire 45)

10 LUNDI	11 MARDI	12 MERCREDI	13 JEUDI	14 VENDREDI
Tomate mozzarella Salade du pêcheur Salade du boucher	Salade Parisienne Feuilleté hot dog Salade surimi	Poireaux sauce gribiche Tomate antiboise/œuf Sardines à l'huile	Salade Italia Salade Berger Salade rustique	Salade Espagnole Salade martiniquaise Charcuterie
Escalope viennoise Jambon grillé	Blanquette de veau Cervelas obernois	Grillade de porc provençale Carottes persillées	Emincé de dinde(BIO) Spaghettis carbonara	Fish and chips Filet de merlu koskera
Petits pois Choux de Bruxelles	Printanière de légumes Haricots plats	Fromage (150 mg) Fruit yaourt	Spaghettis Poêlée de légumes	Riz Ratatouille
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Crème chocolat blanc	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Salade fruit Acapulco	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Flan chocolat Mousse noix de coco	Eclair Mangue/ananas			Crème dessert Fromage blanc

**DINER**

10 LUNDI	11 MARDI	12 MERCREDI	13 JEUDI	
Tomate /œuf mayo	Frisée au roquefort	Salade d'épinards	Salade au saumon	
Filet de limande Poêlée de légumes verts	Merguez grillées Semoule	Confit de canard Pommes sarladaise	Pizza Salade verte /tomate	
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit	
Pommes au four	Chouquette	Yaourt biscuit	Banana split	

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

