

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (187)

SEMAINE DU 27 AU 31 MARS 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée.

DEJEUNER (semaine 4 du plan alimentaire 44)

27 LUNDI	28 MARDI	29 MERCREDI	30 JEUDI	31 VENDREDI
Carottes oranaise Salade grecque Salade toscane	Beignets de calamars Salade Brésilienne Salade coleslaw	Salade aux pignons Œuf mayonnaise	Concombres Salade Auvergnate Salade Artichaut	Salade au poulet Taboulé Salade Strasbourgeoise
Carbonnade de bœuf Râble de lapin	Sauté de porc au caramel Cuisse de poulet	Steak de bœuf Poêlée campagnarde	Saucisse de Toulouse Escalope de Dinde	Brochette de poisson pané Palette à la diable
Carottes persillées Pâtes	Purée de Pommes de Terre Choux braisé		Haricots Bancs Tajine de Légumes	Pommes vapeur Epinards gratinés
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Crème dessert Panna cotta	Gâteau basque Mirabelles sirop	Tiramisu	Fruit Yaourt Salade exotique	Mousse chocolat

DINER

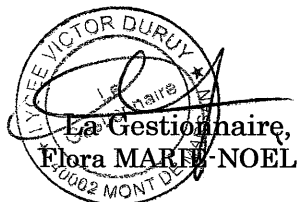
27 LUNDI	28 MARDI	29 MERCREDI	30 VENDREDI
Salade reinette	Salade au jambon sec	Mortadelle/rosette	Salade mâche /roquette
Poulet pané corn flakes Epi de maïs /tomates	Potatoes burger Salade verte	Pilon de poulet Basquaise Haricots beurre	Boules bœuf Semoule
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Semoule vanille	Compote de pommes	Coupe de Banane	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



La Proviseure,
M-A SÉNÉJOUX

