

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (188)

SEMAINE DU 3 AU 7 AVRIL 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 1 du plan alimentaire 45)

| 3 LUNDI | 4 MARDI | 5 MERCREDI | 6 JEUDI | 7 VENDREDI |
|--|---|--------------------------------------|---|---|
| Crêpe au fromage Salade de museau Salade basquaise | Carottes râpées Salade Parisienne Chou blanc aux noix | Salade au cervelas Tomate au thon | Tartine campagnarde Macédoine de légumes Betteraves | Concombre bulgare Salade de gésiers Charcuterie |
| Rôti de porc Emincé de dinde | Blanquette de veau Rôti de bœuf | Chili con Carne Riz | Lomo aux piquillos Gigot d'agneau | Truite sauce hollandaise Omelette pipérade |
| Flageolets Céleri à la tomate | Frites Poêlée de légumes | | Cœur de blé Brocolis | Pâtes Courgettes persillées |
| Fromage (150mg) Yaourt fruit | Fromage (100mg) Yaourt fruit | Fromage (150 mg) Fruit yaourt | Fromage (150 mg) Fruit Yaourt | Fromage (100 mg) Fruit Yaourt |
| Fromage blanc Compote de pommes | Flan caramel beurre salé Tarte Normande | Chou chantilly | Mousse chocolat | Crème dessert Milkshake |

DINER

| 3 LUNDI | 4 MARDI | 5 MERCREDI | 6 JEUDI |
|---|-----------------------------------|---|---------------------------|
| Frisée aux lardons | Salade Fromagère | Salade d'alsace | Salade Mexicaine |
| Pépites de colin Poêlée de ratatouille | Nuggets de poulet Pommes spicy | Filet mignon de porc Haricots beurre | Ravioli Salade verte |
| Fromage (150mg) Fruit Yaourt | Fromage (100 mg) Fruit Yaourt | Fromage (150 mg) Fruit | Fromage (100 mg) Fruit |
| Pâtisserie | Soupe de fraise | Yaourt biscuit | Ananas |

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

