

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (192)

SEMAINE DU 15 AU 19 MAI 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 1 du plan alimentaire 46)

15 LUNDI	16 MARDI	17 MERCREDI	18 JEUDI	19 VENDREDI
Betteraves mimosa Salade nordique Tomates /mozzarella Poulet sicilien Râble de lapin Choux de Bruxelles Purée de P. de terre Fromage (150mg) Yaourt fruit Crème dessert Beignets fourrés	Feuilleté bolognaise Salade piémontaise Céleri rémoulade Sauté de porc au caramel Cuisse de poulet Carottes persillées Poêlée de légumes Fromage (100mg) Yaourt fruit Tarte au citron Mirabelles sirop	Salade aux pignons Œuf mayonnaise Steak de bœuf grillé Pommes sarladaise Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Mousse noix de coco	Salade artichaut Croque Martiniquaise Concombres bulgare Saucisse de Toulouse Omelette fromage Lentilles Ratatouille Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Salade exotique	Salade toscane Macédoine de légumes Charcuterie Poisson meunière Navarin d'agneau Riz aux légumes Courgettes gratinées Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Crumble aux pommes

DINER

15 LUNDI	16 MARDI	17 MERCREDI	18 VENDREDI
Salade reinette Poisson con flakes Bâtonnière de légumes Fromage (150mg) Fruit Yaourt Tiramisu	Salade au jambon sec Ravioli Salade verte Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Compote de pommes	Salade de surimi Emincé de dinde Haricots verts Fromage (150 mg) Fruit	Frisée au fromage/croûtons Pizza Salade verte/tomates Fromage (100 mg) Fruit 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

