

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (193)

SEMAINE DU 22 AU 26 MAI 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 2 du plan alimentaire 46)

22 LUNDI	23 MARDI	24 MERCREDI	25 JEUDI	26 VENDREDI
Calamars à la romaine Salade au poulet Salade surimi  Paupiette de veau Sauté de porc au caramel  Choux fleur gratiné Trio de légumes  Fromage (150mg) Yaourt fruit  Panna cotta Pot à la fraise	Salade quinoa Salade Marco polo Salade basquaise  Curry de dinde Rôti de bœuf  Pâtes Salsifis  Fromage (100mg) Yaourt fruit  Mousse chocolat Flan vanille	Salade au Bleu Tartes à l'oignons Pomelos  Moules  Frites  Fromage (150 mg) Fruit- yaourt  Banana split	ASCENSION	

**DINER**

22 LUNDI	23 MARDI	24 MERCREDI	25 VENDREDI	
Salade mexicaine  Hachis Parmentier Salade verte  Fromage (150mg) Fruit Yaourt  Terrine aux pommes	Salade mexicaine  Nems Poêlée wok  Fromage (100 mg) Fruit Yaourt  Chou chantilly			

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

