

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (195)

SEMAINE DU 5 AU 9 JUIN 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 4 du plan alimentaire 46)

5 LUNDI	6 MARDI	7 MERCREDI	8 JEUDI	9 VENDREDI
LUNDI DE PENTECOTE	Salade normande Salade coleslaw Tomates / féta	Asperges Salade sicilienne	Tartine campagnarde Salade auvergnate Concombres	Salade espagnole Salade gersoise Taboulé
	Carbonnade de bœuf  Haricots verts  Fromage (100mg) Yaourt fruit  Flan Mousse au chocolat	Poulet à l'oignon Semoule  Fromage (150 mg) Fruit yaourt  Gâteau basque	Brochette de dinde  Frites Tomates provençale  Fromage (150 mg)  Fruit Yaourt Fromage blanc	Jambon fumé  Pâtes Carottes persillées  Fromage (100 mg) Fruit Yaourt  Crème dessert Iles flottantes

**DINER**

5 LUNDI	6 MARDI	7 MERCREDI	8 JEUDI
FERIE	Mousse de canard  Nugget's Epi de maïs/salade verte  Fromage (100 mg) Fruit Yaourt  Soupe de fraises	Salade fromagère  Araignée de porc Poêlée de légumes  Fromage (150 mg) Fruit  Poire au chocolat	Salade  Chorizo grillé / Lomo Poêlée de légumes  Fromage (100 mg) Fruit  Feuilleté abricot

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

