

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (191)

SEMAINE DU 8 AU 12 MAI 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 4 du plan alimentaire 45)

8 LUNDI	9 MARDI	10 MERCREDI	11 JEUDI	12 VENDREDI
FERIE	Tomates / féta Salade landaise Salade parisienne Cordon bleu Merguez Purée de carottes Haricots plats Fromage (100mg) Yaourt fruit Flan chocolat Chausson au pomme	Rabas de calamars Salade camarguaise Escalope de veau Poêlée de légumes Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Coupe de fraises	Feuilleté hot dog Salade de noix Macédoine Côtes de porc Gigot d'agneau Frites Salsifis Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Fromage blanc	Salade Grecque Carottes râpées Salade espagnole Emincé de dinde mariné Jambon fumé Pâtes Haricots beurre Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Crème dessert Gaufre

DINER

8 LUNDI	9 MARDI	10 MERCREDI	11 JEUDI
FERIE	Rosette/chorizo Poisson bordelaise Poêlée ratatouille Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Riz au lait	Salade au chèvre Aiguillettes de poulet Semoule Fromage (150 mg) Fruit Yaourt	Salade au saumon Croque monsieur Salade verte Fromage (100 mg) Fruit Verrine de pêche

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

