

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (196)

SEMAINE DU 12 AU 16 JUIN 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 3 du plan alimentaire 43)

12 LUNDI	13 MARDI	14 MERCREDI	15 JEUDI	16 VENDREDI
Tomates/ féta Salade Nordique Salade parisienne	Salade Basquaise Céleri rémoulade Taboulé	Pêche au thon Rabas de calamars Pomelos	Salade aux noix Friand au fromage Macédoine de légumes	Carottes râpées Salade artichaut Concombre bulgare
Bloc de dinde braisée Choux fleur gratiné	Steak haché Purée de P. terre Poêlée de légumes	Chili con carne Riz créole	Côte de porc Haricots blancs	Filet de truite Ratatouille
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Fromage blanc Crème vanille	Salade de fruits Crème aux speculos	Carpaccio d'ananas	Fruit Yaourt Compote de pomme Tarte au chocolat	Crème brûlée

DINER

12 LUNDI	13 MARDI	14 MERCREDI	15 JEUDI
Salade au cantal	Avocat	Jambon de pays	Salade au Surimi
Poisson bordelaise Haricots beurre	Boules de bœuf Semoule	Confit de canard Gratin dauphinois	Lasagnes Salade verte
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Terrine aux pommes	Poire chocolat	Yaourt biscuit	Verrine à la 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

