

Selon les recommandations du GEMRCN

SEMAINE DU 19 AU 23 JUIN 2017

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (197)

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 2 du plan alimentaire 47)

19 LUNDI	20 MARDI	21 MERCREDI	22 JEUDI	23 VENDREDI
Tomates mozzarella Salade du pêcheur Salade du boucher	Salade Parisienne Tartiflette Salade surimi	Poireaux sauce gribiche Tomates antiboise/œuf Sardines à l'huile	Salade Italia Salade Berger Salade rustique	Salade Espagnole Salade martiniquaise Charcuterie
Onglet de veau	Emincé de poulet au thym et citron	Steak grillé échalote Pommes grenaille	Ventrêche grillée	Poisson frais
Petits pois paysan	Pâtes Haricots plats	Fromage (150 mg) Fruit yaourt	Poêlée de légumes	Riz Epinards
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Gâteau Bahia	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Salade de fruits	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Sabayon aux fruits	Eclair Mangue/ananas			Crème dessert Fromage blanc

DINER

19 LUNDI	20 MARDI	21 MERCREDI	22 JEUDI
Tomate /œuf mayo	Gaspacho	Salade d'épinards	Salade Grecque
Cheeseburger Salade verte	Chistorra Semoule	Escalope viennoise Carottes persillées	Pizza Salade verte /tomate
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Paris Brest	Tiramisu	Mini cannelé	

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

