

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (204)

SEMAINE DU 2 AU 6 OCTOBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 4 du plan alimentaire 50)

2 LUNDI	3 MARDI	4 MERCREDI	5 JEUDI	6 VENDREDI
Tomate mozzarella Salade indienne Céleri rémoulade	Salade Parisienne Salade Normande Salade surimi	Poireaux sauce gribiche Tomate antiboise/œuf Sardines à l'huile	Salade Italia Flammenkuche Salade rustique	Salade Espagnole Salade martiniquaise Charcuterie
Wing's de poulet Lomo aux piquillos	Carbonnade de bœuf Brochette de dinde	Poulet basquaise Haricots verts	Spaghettis carbonara Roti de veau	Filet de truite Poisson dieppoise
Flageolets Poêlée sombrero	Frites Chou romanesco		Poêlée de légumes Spaghettis	Cœur de blé Trio de légumes
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Compote de pomme Mousse Chocolat	Barre Bretonne Flan vanille	Milk shake	Salade fruit Acapulco	Crème dessert Ile flottante

DINER

2 LUNDI	3 MARDI	4 MERCREDI	5 JEUDI	6 VENDREDI
Tomate /œuf mayo	Frisée au roquefort	Salade d'épinards	Salade d'automne	
Poisson crétoise Poêlée de légumes verts	Ravioli Salade verte	Emincé kebab Pommes noisette	Jambonnette de dinde Rösti de légumes	
Fromage (150mg) Fruit Yaourt Mille feuilles	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Mangue /ananas	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt biscuit	Fromage (100 mg) Fruit Semoule caramel	

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

