

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (205)

SEMAINE DU 9 AU 13 OCTOBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 1 du plan alimentaire 50)

9 LUNDI	10 MARDI	11 MERCREDI	12 JEUDI	13 VENDREDI
Carottes râpées Salade landaise Salade d'artichaut	Taboulé Salade Toscane Salade lilloise	Salade Provençale Sardine	Croute martiniquaise Salade perles marines Salade Fromagère	Salade au poulet Salade de museau Salade coleslaw
Noix de porc au miel Escalopes de dinde	Sauté de dinde masalé Cuisse pintade	Emincé de bœuf mariné Poêlées lyonnaise	Chipolatas Tajine d'agneau	Filet de lieu Brochette de poisson pané
Haricots blanc Carottes persillées	Purée de P de terre Poêlée de légumes		Pates Gratin de potiron	Riz Epinard à la crème
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Flan vanille Eclair chocolat	Gâteaux basque Mirabelles sirop	Pavé amande cassis	Fruit Yaourt Salade exotique	Fromage blanc Semoule vanille

DINER

9 LUNDI	10 MARDI	11 MERCREDI	12 JEUDI
Tomates /œuf	Rillettes de porc	Salade de surimi	Frisée au fromage/croûtons
Araignée de porc Haricots beurre	Colin corn flakes Poêlée aux crosnes	Brin de veau Ratatouille	Pizza Salade verte/tomates
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Yaourt Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Poires au chocolat	Crème aux spéculos	Tiramisu	Yaourt BIO

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

