

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (206)

SEMAINE DU 16 au 20 OCTOBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 2 du plan alimentaire 50)

16 LUNDI	17 MARDI	18 MERCREDI	19 JEUDI	20 VENDREDI
Crêpe au fromage Salade d'endives Chou rouge	Concombre bulgare Salade Andalouse Salade surimi	Terrine de légumes Tomate au thon	Salade au cantal Salade béarnaise Salade de la mer	Salade Espagnole Salade auvergnate Pâté de campagne
Escalope viennoise Râble de lapin	Côtes de porc Rôti de bœuf	Chili con carne Riz	Daube de toro Palette de porc	Fish and chips Filet de merlu koskera
Purée de carottes Côtes de blette	Frites Salsifis /marrons		Pâtes Chou vert	Riz Endives braisées
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit yaourt	Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Pana cotta Compote de pommes	Tarte au flan Mousse noix de coco	Gratin de fruits	Fruit Yaourt Donut's	Crème dessert Salade Acapulco

**DINER**

16 LUNDI	17 MARDI	18 MERCREDI	19 JEUDI	
Salade de mâche	Salade de quinoa	Avocat	Gaspacho	
Nems de poulet Poêlée asiatique	Alouette de bœuf Tomates /Courgettes	Hachis Parmentier Salade verte	Pilon de poulet coco Epi de maïs /tomate	
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit	
Riz au lait	Carpaccio d'ananas	Yaourt biscuit	Chouquettes	

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



La Provisoire,  
M-A SÉNÉJOUX

