

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (208)

SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 4 du plan alimentaire 50)

13 LUNDI	14 MARDI	15 MERCREDI	16 JEUDI	17 VENDREDI
Salade chinoise Salade landaise Tomates /mozzarella Roti de porc aux herbes Poulet sicilien Flageolets Haricots verts Fromage (150mg) Yaourt fruit Crème dessert Fromage blanc	Quiche lorraine Salade Toscane Salade lilloise Sauté de veau marengo Cuisse de poulet Purée de P. de terre Poêlée de légumes Fromage (100mg) Yaourt fruit Tarte au chocolat Mirabelles sirop	Salade Provençale Sardine Paëlla Andalouse Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Brownies	Concombres Salade Martiniquaise Salade Fromagère Chipolatas Gigot d'agneau Pates Chou braisé Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Mousse chocolat	Salade au poulet Macédoine de légumes Charcuterie Poisson dieppoise Brochette de poisson pané Pommes vapeur Pipérade Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Semoule vanille

DINER

13 LUNDI	14 MARDI	15 MERCREDI	16 JEUDI
Tomates /œuf Colin corn flakes Trio de légumes Fromage (150mg) Fruit Yaourt Tartelette feuilletée	Rillettes de porc Lasagnes Salade verte Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Compote de pommes	Salade de surimi Emincé kebab Pommes noisette Fromage (150 mg) Yaourt Fruit Choux chantilly	Frisée au fromage/croûtons Pizza Salade verte/tomates Fromage (100 mg) Fruit Forêt noire

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 Gestionnaire,
Flora MARIE-NOEL

La Provisoire,
M-A SÉNÉJOUX

