

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (210)

SEMAINE DU 27/11 AU 1^{er} DECEMBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 2 du plan alimentaire 51)

27 LUNDI	28 MARDI	29 MERCREDI	30 JEUDI	1 VENDREDI
Tomates mozzarella Salade du pêcheur Salade du boucher Brochette de dinde Navarin d'agneau Petits pois Choux de Bruxelles Fromage (150mg) Yaourt fruit Flan chocolat Pana cotta	Salade Parisienne Feuilleté hot dog Salade surimi Blanquette de veau Omelette basquaise Printanière de légumes Haricots plats Fromage (100mg) Yaourt fruit Mangues/ananas	Poireaux sauce gribiche Tomate antiboise/œuf Sardines à l'huile Couscous marocain Semoule aux légumes Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Tarte citron	Salade Italia Salade Berger Salade rustique Cordon bleu Jambon grillé Frites Poêlée de légumes Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Salade fruits Acapulco	Salade Espagnole Feuilleté chèvre/miel Concombre bulgare Spaghetti Carbonara Filet de truite aux amandes Spaghetti Carottes persillées Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Ile flottante Fromage blanc

DINER

27 LUNDI	28 MARDI	29 MERCREDI	30 JEUDI	
Tomates /œuf mayo Filet de limande Poêlée de légumes verts Fromage (150mg) Fruit Yaourt Pomme au four	Frisée au roquefort Croque Monsieur Salade verte Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Tarte Tropézienne	Salade d'épinards Nuggets de poulet Pommes rösti Fromage (150 mg) Fruit Yaourt biscuit	Salade au saumon Brin de veau Courgettes /Tomates Fromage (100 mg) Fruit Banana split	

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 Provisseure
M-A SÉNÉJOUX

