

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (214)

SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 2 du plan alimentaire 52)

8 LUNDI	9 MARDI	10 MERCREDI	11 JEUDI	12 VENDREDI
Feuilleté miel /chèvre Salade chou et crevettes Salade basquaise Cordon bleu Escalope de dinde Purée de P de terre Haricots plats Fromage (150mg) Yaourt fruit Fromage blanc Compote de pommes	Carottes râpées Salade aux fruits secs Salade italia Paupiette de veau Rôti de bœuf Haricots verts Petits pois Fromage (100mg) Yaourt fruit Flan chocolat Galette des rois	Salade au cervelas Tomate au thon Chili con carne Riz Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Quetsche au sirop	Soufflé au fromage Salade Berger Betteraves Rôti de porc aux herbes Gigot d'agneau Cœur de blé Brocolis Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Salade exotique	Salade de Berger Salade grecque Charcuterie Filet de truite aux amandes Cervelas Obernois Pâtes Epinards gratinés Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Crème dessert Iles flottantes

DINER

8 LUNDI	9 MARDI	10 MERCREDI	11 JEUDI
Salade reinette Pave poisson jardinière Carottes persillées Fromage (150mg) Fruit Yaourt Pommes au four	Salade Chèvre Cheeseburger Pommes spicy Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Pâté basque Hampe de bœuf Poêlée de légumes Fromage (150 mg) Fruit Banana split	Salade surimi Croque monsieur Salade verte Fromage (100 mg) Fruit Ananas

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

