

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (211)

SEMAINE DU 4 AU 8 DECEMBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 3 du plan alimentaire 51)

4 LUNDI	5 MARDI	6 MERCREDI	7 JEUDI	8 VENDREDI
Salade fromagère Salade rustique Céleri rave	Tartine campagnarde Salade Italia Salade niçoise	Asperges gribiche Courgettes tunisienne Sardines	Tartiflette Tomate mozzarella Salade basquaise	Frisée aux lardons Taboulé Salade aux gésiers
Emincé de dinde Roti de veau	Escalope viennoise Daube de bœuf	Moules marinière Frites	Filet de lieu frit Poisson dieppoise	Cuisse de poulet Cervelas obernois
Purée de carottes Potée	Pâtes Endives braisées		Trio de légumes Riz safrané	Flageolets Ratatouille
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Tarte au flan Pruneaux au sirop	Fromage blanc Flan chocolat	Gratin de fruits	Salade de fruits	Crème brûlée Compote de pomme

DINER

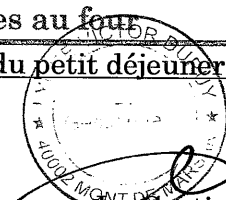
4 LUNDI	5 MARDI	6 MERCREDI	7 JEUDI
Salade au chorizo	Tomat / thon	Salade au chèvre	Salade mexicaine
Tomates farcies Salade verte/tomate	Araignée de porc Haricots verts	Hachis Parmentier Salade verte	Petit salé Lentilles
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Pommes au four	Carré bavarois	Verrine de pêche	Poires au chocolat

Composition du petit déjeuner au choix de l'élève : Lait – Café – Chocolat – Thé

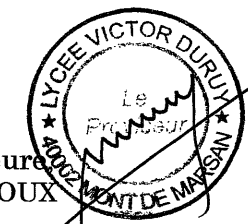
Pain – Céréales – Croissant (le jeudi tous les 15 jours)

Beurre - Confiture – Miel – Pâte à tartiner

Jus de Fruit – Fruit - Yaourt



La Gestionnaire,
Flora MARIE-NOEL



La Provisure
M-A SÉNÉJOUX