

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (213)

SEMAINE DU 18 AU 22 DECEMBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 1 du plan alimentaire 52)

18 LUNDI	19 MARDI	20 MERCREDI	21 JEUDI	22 VENDREDI
<p>Friand fromage Salade de museau Salade lilloise</p> <p>Poulet sicilien Canard aux olives</p> <p>Pâtes Céleri à la tomate Fromage (150mg) Yaourt fruit</p> <p>Crème dessert Compote de pommes</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>Salade Marco polo Tomate antiboise</p> <p>Steak haché Poêlée sombrero</p> <p>Fromage (150 mg) Fruit- yaourt</p> <p>Feuilleté abricots</p>	<p>Salade d'endive Salade béarnaise Salade indienne</p> <p>Rôti de porc aux herbes Blanquette de dinde</p> <p>Printaniere de légumes Chou fleur persillé</p> <p>Fromage (150 mg) Fruit Yaourt</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Concombre bulgare Salade de gésiers Salade d'artichauts</p> <p>Omelette au Fromage Brochette de poisson</p> <p>Cœur de blé Carottes au curry</p> <p>Fromage (100 mg) Fruit Yaourt</p> <p>Semoule vanille</p>

DINER

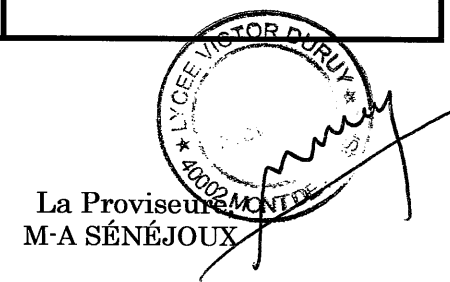
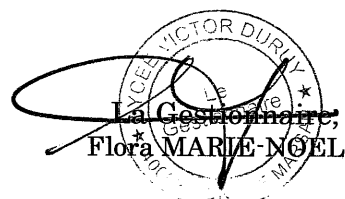
18 LUNDI	19 MARDI	20 MERCREDI	21 JEUDI	22 VENDREDI
<p>Salade aux noix</p> <p>Poisson bordelaise Poêlée de ratatouille</p> <p>Fromage (150mg) Fruit Yaourt</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Salade Fromagère</p> <p>Ravioli Salade verte</p> <p>Fromage (100 mg) Fruit Yaourt</p> <p>Ananas sirop</p>	<p>Salade Parisienne</p> <p>Saucisse de Strasbourg Pommes vapeur</p> <p>Fromage (150 mg) Fruit</p> <p>Yaourt biscuit</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	

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