

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (215)

SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 3 du plan alimentaire 52)

15 LUNDI	16 MARDI	17 MERCREDI	18 JEUDI	19 VENDREDI
Tomates au thon Salade rustique Salade d'artichauts	Croûtes Antillaise Carottes râpées Salade niçoise	Salade au bleu Filets de maquereau Terrine de légumes	Accra/beignet de calamars Salade Lorette Tomates et thon	Salade parisienne Salade au poulet Concombre bulgare
Wings de poulet Navarin d'agneau	Côte de porc Brochette de dinde	Cuisse de pintade	Omelette fromage Saucisse de toulouse	Steak haché Filet de julienne aux poivrons
Haricots verts Blettes gratinées	Lentilles paysanne Endives braisées	Poêlée de légumes	Pâtes Carottes persillées	Petits pois paysan Epinards
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Donuts Crème caramel	Panna cotta Pot noix de coco	Crème chocolat blanc	Fruit Yaourt Compote de pommes Salade de fruits	Fromage blanc

DINER

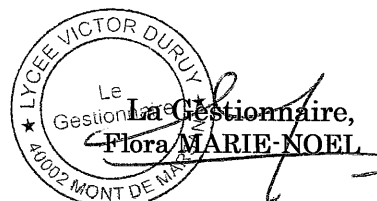
15 LUNDI	16 MARDI	17 MERCREDI	18 JEUDI
Salade mexicaine	Avocat cocktail	Salade au jambon sec	Pavé au poivre/chorizo
Filet de limande Ratatouille	Lamelles de kebab Rösti de légumes	Hachis Parmentier Salade verte	Pilon de poulet aux herbes Cordiale de légumes
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Semoule à la vanille	Far breton	Yaourt biscuit	Lingot créole

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 Proviseure,
M-A SÉNÉJOUX