

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (218)

SEMAINE DU 5 AU 9 FEVRIER 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 2 du plan alimentaire 53)

5 LUNDI	6 MARDI	7 MERCREDI	8 JEUDI	9 VENDREDI
Salade Piémontaise Salade bord de mer Carottes oranaise Cordon bleu Râble de lapin Purée de P. de terre Brocolis Fromage (150mg) Yaourt fruit Crème gourmande cookie Compote de pommes	Tomate/ féta Salade brésilienne Concombre bulgare Omelette Basquaise Sauté de porc au caramel Haricots verts Chou braisé Fromage (100mg) Yaourt fruit Crêpes	Salade tropicale Œuf mayonnaise Paella au Poulet Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Forêt noire	Feuilleté au fromage Salade toscane Endives aux noix Tempura de poisson Escalope de dinde Cœur de blé Gratin de potiron Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Fromage blanc	Salade au poulet Betteraves aux pommes Salade sicilienne Estouffade de bœuf Merguez Pâtes Salsifis /marrons Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Crème dessert

DINER

5 LUNDI	6 MARDI	7 MERCREDI	8 JEUDI
Salade mâche /roquette Poisson Bordelaise Poêlée de ratatouille Fromage (150mg) Fruit Yaourt Pâtisserie	Avocat Ravioli Salade verte Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Coupe de banane chocolat	Frisée au roquefort Aiguillettes de canard Poêlée de légumes Fromage (150 mg) Fruit Terrine aux pommes	Tomate/œuf Saucisse de Toulouse P. de Terre raclette Fromage (100 mg) Fruit Ananas frais

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

