

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (220)

SEMAINE DU 5 AU 9 MARS 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 4 du plan alimentaire 53)

5 LUNDI	6 MARDI	7 MERCREDI	8 JEUDI	9 VENDREDI
Salade chinoise Salade landaise Carottes râpées Roti de porc aux herbes Râble de lapin Petits pois Haricots Plats Fromage (150mg) Yaourt fruit Crème dessert Crème brûlée	Feuilleté Dinde fromage Salade Toscane Salade lilloise Sauté de veau marengo Brochette de dinde Haricots blancs Poêlée de légumes Fromage (100mg) Yaourt fruit Beignet fourré Mirabelles sirop	Salade Provençale Sardine Œuf mayonnaise Escalope de veau Tajine de légumes Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Gâteau Bahia	Concombres Salade Martiniquaise Salade Fromagère Steak haché Epaule d'agneau Pâtes Courgettes gratinées Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Salade exotique Mousse chocolat	Salade au poulet Taboulé Salade bouchère Lieu aux poivrons Brochette de poisson pané Pommes vapeur Pipérade Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Ile flottante

DINER

5 LUNDI	6 MARDI	7 MERCREDI	8 JEUDI
Salade Parisienne Croque Monsieur Salade verte Fromage (150mg) Fruit Yaourt Acapulco ananas framboise	Salade au jambon sec Boules bœuf Semoule Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Compote de pommes	Salade de surimi Potatoes burger Rösti de légumes Fromage (150 mg) Yaourt Fruit Baba au rhum	Frisée au fromage/croûtons Pizza Salade verte/tomates Fromage (100 mg) Fruit Yaourt

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 Provisseure,
M-A SÉNÉJOUX

