

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (226)

SEMAINE DU 30 /04 AU 4 MAI 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 2 du plan alimentaire 55)

30 LUNDI	1 MARDI	2 MERCREDI	3 JEUDI	4 VENDREDI
Quiche lorraine Salade de museau Salade basquaise Rôti de porc Emincé de dinde Flageolets Céleri à la tomate Fromage (150mg) Yaourt fruit Barre bretonne Compote de pommes	FÉRIÉ FÊTE DU TRAVAIL	Salade au cervelas Tomates au thon Chili con Carne Riz Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Chou chantilly	Tartine campagnarde Macédoine de légumes Betteraves Lomo aux piquillos Gigot d'agneau Cœur de blé Brocolis Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Mousse chocolat Tarte au citron	Concombre bulgare Salade de gésiers Charcuterie Truite sauce hollandaise Sauté de Bœuf Provençal Pâtes Courgettes persillées Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Crème dessert Salade de fruits

DINER

30 LUNDI	1 MARDI	2 MERCREDI	3 JEUDI
 Frisée aux lardons Aiguillettes de poulet crousty Pom'röstri aux légumes Fromage (150mg) Fruit Yaourt Entremet Poire /caramel 		Salade d'alsace Poulet Basquaise Haricots beurre Fromage (150 mg) Fruit Soupe de fraises	Salade Mexicaine Ravioli Salade verte Fromage (100 mg) Fruit Ananas

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

