

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (231)

SEMAINE DU 4 AU 8 JUIN 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 3 du plan alimentaire 56)

4 LUNDI	5 MARDI	6 MERCREDI	7 JEUDI	8 VENDREDI
Salade niçoise Salade parisienne Salade basquaise	Concombre Salade lorette Salade d'artichauts	Terrine de légumes Œuf mayonnaise Pomelos	Quiche lorraine Céleri rémoulade Salade au poulet	Salade indienne Salade grecque Taboulé
Cordon bleu Boudin aux pommes	Rôti de veau Sauté de dinde	Emincé de bœuf Pommes rissolées	Escalope de dinde Tempura de merlu	Boules bœuf Omelette pipérade
Purée de P de terre Courgettes gratinées	Printanière de légumes Épinards	Fromage (150 mg) Fruit yaourt	Macaroni Choux de Bruxelles	Riz à l'espagnol Haricots plats
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Gâteau au fromage blanc	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Salade exotique	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Crème dessert Ile flottante
Fromage blanc Compote de pommes	Flan chocolat Chausson aux pommes			

DINER

4 LUNDI	5 MARDI	6 MERCREDI	7 VENDREDI
Salade aux noix	Salade Fromagère	Mousse de canard	Salade au saumon
Poisson bordelaise Poêlée de ratatouille	Nuggets de poulet Poêlée de légumes	Lasagnes Salade vert	Pavé de porc mariné Poêlée de légumes
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit
Pâtisserie	Riz au lait	Pêche melba	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

