Selon les recommandations du GEMRCN
Plats indiqués en vert :

Menu équilibré conseillé (126)
Origine des viandes : traçabilité disponible en cuisine

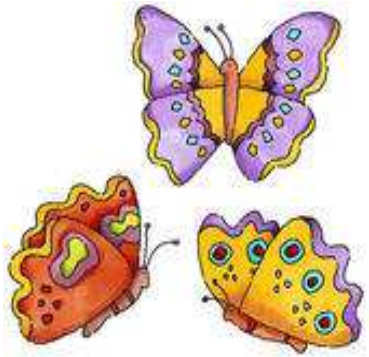
SEMAINE DU 1 AU 4 SEPTEMBRE 2015

La composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 3 du plan alimentaire 29)

31 AOUT LUNDI	1 MARDI	2 MERCREDI	3 JEUDI	4 VENDREDI
POT DE RENTRÉE BUFFET FROID	Salade Marco Polo Melon/ pastèque Salade piémontaise ≈≈≈ Lomo aux poivrons Omelette fromage Haricots verts ≈≈≈ Fromage (100mg) Yaourt fruits ≈≈≈ Cônes glacés Ananas frais	Salade Niçoise Tartes à l'oignons Choux rouge aux pommes ≈≈≈ Rôti de boeuf Petits pois paysans ≈≈≈ Fromage (150 mg) Fruits-yaourt ≈≈≈ Crème chocolat	Tomate / perles marine Tartes au fromage Céleri rémoulade ≈≈≈ Saute de dinde au curry Gigot d'agneau Frites Endives braisées ≈≈≈ Fromage (150 mg) Fruits - Yaourt Pruneaux au sirop Eclairs	Feuilleté au fromage Concombre bulgare Salade au poulet ≈≈≈ Fish and chips Paupiette de saumon ≈≈≈ Riz créole Epinard à la crème ≈≈≈ Fromage (100 mg) Fruits – Yaourt ≈≈≈ Donut's Crème catalane

DINER

31 AOUT LUNDI	1 MARDI	2 MERCREDI	3 JEUDI	
	Salade aux noix ≈≈≈ Boule Boeuf Semoule Fromage (100 mg)/ Fruit Yaourt Salade de fruits	Salade parisienne ≈≈≈ Filet mignon de porc Poêlée gersoise ≈≈≈ Fromage (150 mg) / Fruits ≈≈≈ Yaourt /biscuit	Salade vigneronne ≈≈≈ Cuisse de poule confite Trio de légumes ≈≈≈ Fromage (100 mg) / Fruits / yaourt ≈≈≈ Pêche melba	

Le Gestionnaire,
D. HILLION

Le Proviseur,
M-A SÉNÉJOUX