

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (212)

SEMAINE DU 11 AU 15 DECEMBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 4 du plan alimentaire 51)

11 LUNDI	12 MARDI	13 MERCREDI	14 JEUDI	15 VENDREDI
Quiche lorraine Salade mexicaine Tomates /feta  Spaghetti carbonara Râble de lapin  Brocolis Spaghettis  Fromage (150mg) Yaourt fruit  Fromage blanc Flan spéculos	Salade Espagnole Salade piémontaise Carotte oranaise  Bloc de dinde braisé Rôti de bœuf  Frites Salsifis/ marrons  Fromage (100mg) Yaourt fruit  Tarte au chocolat Ananas sirop	Salade aux pignons Pêche au thon  Hampe de bœuf Haricots verts  Fromage (150 mg) Fruit- yaourt  Crème blanc manger	Concombre Salade camarguaise Salade parisienne  Saucisse de Toulouse Gigot d'agneau  Haricots blancs Poêlée de légumes  Fromage (150 mg)  Fruit Yaourt Barre Bretonne	Salade au poulet Macédoine de légumes Salade sicilienne  Poisson meunière Cubes de poisson dieppois  Riz aux légumes Blettes en gratin  Fromage (100 mg) Fruit Yaourt  Mousse chocolat

**DINER**

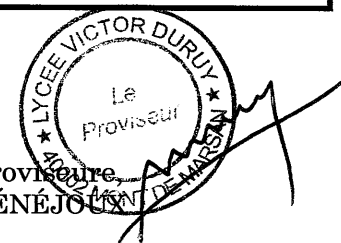
11 LUNDI	12 MARDI	13 MERCREDI	14 JEUDI
Salade reinette  Nems Poêlée asiatique  Fromage (150mg) Fruit Yaourt  Soupe de fraises	Salade au jambon sec  Lasagnes Salade verte  Fromage (100 mg) Fruit Yaourt  Compote de pommes	Rillettes de porc  Osso bucco de dinde Gratin dauphinois  Fromage (150 mg) Fruit  Chouquettes	Frisée au fromage/croûtons  Pizza Salade verte/tomates  Fromage (100 mg) Fruit  Yaourt BIO

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 Proviseur,  
M-A SÉNÉJOUAN