

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (216)

SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 4 du plan alimentaire 52)

| 22 LUNDI | 23 MARDI | 24 MERCREDI | 25 JEUDI | 26 VENDREDI |
|--|---|---|--|---|
| Feuilleté dinde /fromage Salade de museau Choux rouges Escalope viennoise Jambon grillé Printanière de légumes Céleri à la tomate Fromage (150mg) Yaourt fruit Flan chocolat Compote de pommes | Salade Parisienne Salade fromagère Salade surimi Blanquette de veau Rôti de bœuf Frites Salsifis Fromage (100mg) Yaourt fruit Tarte normande Mangues/ananas | Pâté en croute Tomate au thon Coucous Merguez poulet Fromage (150 mg) Fruit- yaourt Salade fruits exotiques | Salade Italia Salade Berger Salade de la mer Emincé de dinde Noix de porc au miel Pâtes Poêlée de légumes Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Mousse chocolat | Salade Espagnole Salade martiniquaise Charcuterie Fish and chips Epaule d'agneau à l'ail Riz Carottes persillées Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Crème dessert Crumble aux pommes |

DINER

| 22 LUNDI | 23 MARDI | 24 MERCREDI | 25 JEUDI | |
|--|---|---|---|--|
| Tomate /œuf mayo Poisson corn-flakes Poêlée de légumes verts Fromage (150mg) Fruit Yaourt Riz au lait | Mousse de canard Potatoes burger Tomato Basilic Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Brownies | Salade d'épinards Saucisses confites Haricots beurre Fromage (150 mg) Fruit Yaourt biscuit | Salade au saumon Boules bœuf Sauce tomate Rösti de légumes Fromage (100 mg) Fruit Poire au chocolat | |

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 Provisoire,
M-A SÉNÉJOUX