

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (217)

SEMAINE DU 29 01 AU 2 FEVRIER 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 1 du plan alimentaire 53)

29 LUNDI	30 MARDI	31 MERCREDI	1 JEUDI	2 VENDREDI
Salade fromagère Salade grecque Salade parisienne	Crêpe au fromage Salade Indienne Salade coleslaw	Asperge gribiche Courgette tunisienne	Salade du boucher Tomate mozzarella Macédoine de légumes	Frisée aux lardons Taboulé Salade aux fruits secs
Blanc poulet sicilien Coq au vin	Spaghettis carbonara Bloc de dinde	Axoa de veau Pommes vapeur	Filet de truite Poisson dieppoise	Roti de bœuf Cuisse de poulet
Purée de carottes Potée	Spaghettis Courgettes provençale		Trio de légumes Riz safrané	Haricots blancs Ratatouille
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Crème dessert Pruneaux au sirop	Fromage blanc Moussse nougat	Pêche melba	Fruit Yaourt Eclair	Semoule à la vanille

DINER

29 LUNDI	30 MARDI	31 MERCREDI	1 JEUDI	
Salade d'endives	Tomate/œuf	Salade au chèvre/miel	Salade mexicaine	
Tomates farcies Riz	Nuggets de poulet Haricots verts	Emincé de bœuf Poêlée légumes	Filet mignon de porc Gratin dauphinois	
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit	
Ananas	Paris Brest	Tiramisu	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

