

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (219)

SEMAINE DU 26 02 AU 2 MARS 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 3 du plan alimentaire 53)

LUNDI 26/02	MARDI 27/02	MERCREDI 28/02	JEUDI 1/03	VENDREDI 2/03
Salade Pommes/jambon Salade landaise Tomate /mozzarella  Paupiette de veau Canard aux olives  Choux Fleur gratiné Haricots verts  Fromage (150mg) Yaourt fruit  Crème dessert Panna cotta	Quiche lorraine Salade reggae Salade lorette  Chipolatas Sauté de poulet colombo  Flageolets Potée  Fromage (100mg) Yaourt fruit  Tarte au chocolat Mirabelles sirop	Salade Provençale Tarte à l'oignon  Emincé de bœuf mariné  Pâtes alsacienne  Fromage (150 mg) Fruit- yaourt  Milkshake	Concombre Salade nordique Duo de râpés  Lomo Tajine d'agneau  Frites Choux de Bruxelles  Fromage (150 mg)  Fruit Yaourt Salade exotique	Salade provençale Macédoine de légumes Charcuterie  Poisson frit Brochette de poisson pané  Riz Blettes en gratin  Fromage (100 mg) Fruit Yaourt  Semoule vanille

**DINER**

LUNDI 26/02	MARDI 27/02	MERCREDI 28/02	JEUDI 1/03
Salade au poulet  Colin corn flakes Carottes persillées  Fromage (150mg) Fruit Yaourt  Tartelette feuilletée	Rillettes de porc  Lasagnes Salade verte  Fromage (100 mg) Fruit Yaourt  Compote de pommes	Salade de surimi  Brin de veau Pommes noisette  Fromage (150 mg) Yaourt Fruit  Chou chantilly	Frisée au fromage/croûtons  Osso buco de dinde Haricots blancs tomate  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


 Le Gestionnaire  
 Flora MARIE-NOËL


 Le Proviseur  
 M-A SENELOUX