

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (222)

SEMAINE DU 19 AU 23 MARS 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 2 du plan alimentaire 54)

19 LUNDI	20 MARDI	21 MERCREDI	22 JEUDI	23 VENDREDI
Tomates/ féta Salade cœur de bambou Salade d'endives	Betteraves Céleri rémoulade Tomates au thon	Salade d'artichauts Asperges sauce gribiche	Salade du pêcheur Friand Hot dog Macédoine de légumes	Carottes râpées Salade pommes /jambon Œuf cocotte
Paupiette de veau Emincé de dinde	Côte de porc Merguez	Moules à la crème Frites	Blanc de poulet sicilien Rôti de boeuf	Daube de boeuf Cervelas Obernois
Haricots verts Poêlée de légumes	Jardinière de légumes Purée de carottes	Fromage (150 mg) Fruit yaourt	Pâtes Brocolis	Haricots blancs Ratatouille
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit		Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Fromage blanc Crème chocolat	Tarte normande Pot de crème à la mange	Pâtisserie	Fruit Yaourt Compote de pommes Salade de fruits	Flan caramel beurre salé Biscuit roulé

DINER

19 LUNDI	20 MARDI	21 MERCREDI	22 JEUDI	23 VENDREDI
Salade mexicaine	Mâche/ cresson	Mousse de canard	Salade Piémontaise	
Nems Poêlée asiatique	Lamelles de kebab Pommes noisette	Joue de porc Poêlée de légumes	Ravioli Salade verte	
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit	
Riz au lait	Soupe de fraises	Chou chantilly	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

