

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (225)

SEMAINE DU 23 AU 27 AVRIL 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 1 du plan alimentaire 55)

23 LUNDI	24 MARDI	25 MERCREDI	26 JEUDI	27 VENDREDI
Carottes râpées Salade landaise Salade d'artichauts	Friand fromage Salade Toscane Salade lilloise	Salade Provençale Maquereaux	Croûte martiniquaise Salade perles marines Taboulé	Salade au poulet Salade de museau Salade coleslaw
Wings de poulet Râble de lapin	Sauté de dinde masalé Cuisse pintade	Emince de bœuf mariné Poêlée lyonnaise	Escalopes de dinde Roti de boeuf	Filet de lieu Brochette de poisson pané
Choux fleur gratiné Carottes persillées	Purée de P de terre Poêlée de légumes		Pâtes Gratin de potiron	Riz Epinards à la crème
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit yaourt	Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Flan vanille Fromage blanc	Salade de fruits Crème spèculos	Pavé caramelo	Fruit Yaourt Donut's	Crumble aux pommes

**DINER**

23 LUNDI	24 MARDI	25 MERCREDI	26 JEUDI
Tomates /œuf	Rosette/mortadelle	Salade de surimi	Salade de quinoa
Burger de poulet Haricots beurre	Meunière de colin Poêlée de campagnarde	Chistorra Ratatouille	Pizza Salade verte/tomates
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Yaourt Fruit	Fromage (100 mg) Fruit
Poire au chocolat	Acapulco ananas/framboise	Tiramisu	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

