

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (227)

SEMAINE DU 7 AU 11 MAI 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

**DEJEUNER** (semaine 3 du plan alimentaire 55)

7 LUNDI	8 MARDI	9 MERCREDI	10 JEUDI	11 VENDREDI
Tomates mozzarella Salade du pêcheur Salade surimi  Steak haché Jambon grillé  Petits pois Tomates provençales  Fromage (150mg) Yaourt fruit  Tarte normande Mousse noix de coco	<p style="text-align: center;"><i>FÉRIÉ</i></p> <p style="text-align: center;"><i>ARMISTICE</i></p> <p style="text-align: center;"><i>1945</i></p>	Poireaux sauce gribiche Tomate antiboise/œuf Sardines à l'huile  Merguez Semoule et légumes  Fromage (150 mg) Fruit- yaourt  Crème Blanc manger	<p style="text-align: center;"><i>FÉRIÉ</i></p> <p style="text-align: center;"><i>ASCENSION</i></p>	Salade Espagnole Salade martiniquaise Feuilleté hot dog  Rôti de veau Filet de merlu koskera  Printanière de légumes Haricots plats  Fromage (100 mg) Fruit Yaourt  Flan au spéculos Fromage blanc

**DINER**

7 LUNDI	8 MARDI	9 MERCREDI	10 JEUDI	11 VENDREDI

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

