

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (229)

SEMAINE DU 22 AU 25 MAI 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 1 du plan alimentaire 56)

21 LUNDI	22 MARDI	23 MERCREDI	24 JEUDI	25 VENDREDI
LUNDI DE PENTECÔTE	Betteraves mimosa Flammenkueche Salade Toscane	Poireaux vinaigrette Tomates antiboise/œuf Sardines à l'huile	Concombre à la crème Salade brésilienne Salade gésiers	Salade Espagnole Salade lilloise Charcuterie
	Navarin d'agneau Noix de porc mariné	Spaghetti bolognaise	Jambon grillé Wing's de poulets	Filet de lieu Cubes de poisson Sauce dieppoise
	Flageolets Carottes persillées	Fromage (150 mg) Fruit yaourt	Blé Tomates provençale	Epinards Pommes vapeur
	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Crème chocolat blanc	Fromage (150 mg) Fruit Yaourt Donut's	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
	Flan vanille Mangues/ananas			Crème dessert Fromage blanc

DINER

21 LUNDI	22 MARDI	23 MERCREDI	24 JEUDI	25 VENDREDI
	Frisée au jambon sec Tomates farcies Riz Fromage (100 mg) Fruit Yaourt Chouquettes	Salade au chèvre Manchons de canard Poêlée de légumes Fromage (150 mg) Fruit Yaourt biscuit	Salade au saumon Pilon de poulet Basquaise Semoule Fromage (100 mg) Fruit Compote de pommes	

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

La Gestionnaire
Flora MARIE-NOËL

LYCÉE VICTOR DURUY
Le
Proviseur
M-A SÉNÉJOUX