Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (240)

SEMAINE DU 1 AU 5 OCTOBRE 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER	(semaine 3 du plan	alimentaire 57)
-----------------	--------------------	-----------------

1 LUNDI 2 MARDI 3 MERCREDI 4 JEUDI 5 VENDR	EDI		
Salade d'artichaut Salade nordique Tomates /mozzarella Feuilleté bolognaise Salade aux pignons Salade aux pignons Salade aux pignons Cuf mayonnaise Salade d'artichauts Salade d'artichauts Croque Martiniquaise Concombres bulgare Charcute	légumes		
Wing's de poulet Gigot d'agneau au citron Côte de porc Fondant de veau Chili con carne Saucisse de Toulouse Sauté de poulet colombo Poisson fi			
Flageolets Blettes gratinées Poêlée de légumes Poêlée de légumes Fromage (150 mg) Lentilles Carottes persillées Courgettes gratinées	-		
Fromage (150mg) Yaourt fruit Yaourt fruit Fruit yaourt Fruit yaourt Fruit Yaourt Fruit Yaourt Fruit Yaourt			
Crème dessert Salade de fruits Mousse noix de coco Eclairs Crumble aux Roulé aux myrtilles Trumble aux Roulé aux Trumble	pommes		
DINER			
1 LUNDI 2 MARDI 3 MERCREDI 4 VENDREDI			
Salade reinette Salade au jambon sec Salade aux noix et raisins Salade mexicaine			
Poisson con flakes Bâtonnière de légumes Potatoes burger Salade verte Emincé de dinde mexicain Hachis Parmentier au Confit de canard Salade verte/tomates			
Fromage (150mg) Fruit Yaourt Fruit Yaourt Fruit Yaourt Fromage (150 mg) Fruit Fruit Fromage (150 mg) Fruit Fromage (100 mg) Fruit Fromage (100 mg) Fruit			
Tiramisu Soupe de Fraise Litchis au sirop 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

La Gestionnaire, Flora MARIE NOEL

Le Proviseur