

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (243)

SEMAINE DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2018

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 2 du plan alimentaire 58)

5 LUNDI	6 MARDI	7 MERCREDI	8 JEUDI	9 VENDREDI
<p>Friand fromage Salade grecque Salade basquaise</p> <p>Cordon bleu Curry de dinde</p> <p>Purée de carottes Brocolis</p> <p>Fromage (150mg) Yaourt fruit</p> <p>Fromage blanc Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées Salade Parisienne Salade Marco polo</p> <p>Blanquette de veau Rôti de bœuf</p> <p>Frites Endives braisées</p> <p>Fromage (100mg) Yaourt fruit</p> <p>Flan chocolat Chausson aux pommes</p>	<p>Sardines Tomate Antiboise</p> <p>Axoia de veau Haricots verts</p> <p>Fromage (150 mg) Fruit- yaourt</p> <p>Mousse noix de coco</p>	<p>Tartine campagnarde Salade indienne Betteraves</p> <p>Rôti de porc aux herbes Canard aux olives</p> <p>Petits pois paysan Tajine de légumes</p> <p>Fromage (150 mg)</p> <p>Fruit Yaourt Salade exotique</p>	<p>Salade de Berger Salade Niçoise Taboulé</p> <p>Filet de truite aux amandes Omelette pipérade</p> <p>Pâtes Poêlée de légumes</p> <p>Fromage (100 mg) Fruit Yaourt</p> <p>Crème dessert Ile flottante</p>

DINER

5 LUNDI	6 MARDI	7 MERCREDI	8 VENDREDI.
<p>Salade aux gésiers</p> <p>Merguez grillées Semoule sauce tomate Fromage (150mg) Fruit Yaourt</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Salade Fromagère</p> <p>Grillade de porc Poêlée de ratatouille</p> <p>Fromage (100 mg) Fruit Yaourt</p> <p>Cannelé de bordeaux</p>	<p>Rosette/chorizo</p> <p>Sot-l'y-laisse de dinde Carottes persillées</p> <p>Fromage (150 mg) Fruit</p> <p>Yaourt biscuit</p>	<p>Surimi mayo</p> <p>Ravioli Salade verte</p> <p>Fromage (100 mg) Fruit</p> <p>Ananas</p>

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

