

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert :

Menu équilibré conseillé

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2019

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

La composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade composée Feuilleté Hot dog Betterave ***** Sauté de dinde Paupiette de veau ***** Pâtes Salsifis ***** Fromage - yaourt Corbeille de fruits ***** Entremet Noix de coco	Salade croûtons œufs Lardons Taboulé Endives aux noix ***** Boulettes de bœuf Palette de porc à la diable Purée mixte ***** Fromage - yaourt Corbeille de fruits ***** Salade de fruits frais	Asperges Charcuterie ***** Filet de dinde Poêlée ratatouille Semoule ***** Fromage - yaourt Corbeille de fruits ***** Crème anglaise	Tomates à la Feta Crêpes au fromage Salade composée ***** Steak haché Jambon grillé ***** Riz aux petits légumes Choux de Bruxelles ***** Fromage - yaourt Corbeille de fruits ***** Panna cotta	Salade composée Assiette de crudités Concombre ***** Brochette de poisson pané Poisson Bonne Femme Blé aux poivrons Epinards à la crème ***** Fromage - yaourt Corbeille de fruits ***** Mix de yaourts

DINER

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade de riz ***** Poulet Tomates provençales ***** Fromage - yaourt ***** Mousse chocolat	Salade composée ***** Potatoes burger ***** Fromage - yaourt ***** Chou vanille	Avocat ***** Manchons de canard Pommes Rösti ***** Fromage - yaourt ***** Crème dessert	Tomates vinaigrette ***** Saucisse de Toulouse Lentilles ***** Fromage - yaourt ***** Mix de compotes	

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 fruits - fruit - yaourt

La Gestionnaire, Roselyne GOURGUES-GARRIDO



Le Proviseur, Pierre BOLLÉ

