

SERVICE DE RESTAURATION DE LA CITÉ DE KERICHEN



Un menu équilibré doit se composer d'un élément de chaque famille alimentaire, représentées en bas. Les codes couleurs sont reproduits dans le menu afin de vous aider à composer votre repas.

Menu du 21 janvier au 26 janvier 2008

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Rouleau de la mer ou Salade suisse ou Salade du thonier</p> <p><b>Couscous agneau/merguez</b> Semoule et/ou Légumes couscous</p> <p>Liégeois ou Clémenvillas</p>	L u n d i  2 1	<p>Potage tomate vermicelles ou Tomates sauce boulba ou Concombres à la moutarde</p> <p><b>Coquelet rôti</b> Farm frites et/ou Haricots verts</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
<p>N : Crudités variées ou Mousse de canard ou Rillettes ou Rosette de Lyon</p> <p>S : Chausson jambon-fromage ou Baguette flambée</p> <p><b>Blanquette de dinde ou Rougail saucisse</b> Riz et/ou Champignons sautés</p> <p>N : Beignet chocolat-pomme ou Mousse au chocolat maison</p> <p>S : Fromage blanc</p>	M a r d i  2 2	<p>Potage Julienne d'Arblay ou Carottes râpées -1/2 œuf ou Salade angevine</p> <p><b>Sauté de bœuf</b> Coquillettes</p> <p>Fruit au choix</p>
<p>Crudités variées ou Salade de chou à l'indienne ou Salade de mâche aux lardons ou Salade de coquillettes paysanne</p> <p><b>Emincé de volaille italienne ou Jambon fumé</b> Petits pois ou Poêlée espagnole</p> <p>Crème dessert vanille ou caramel ou Clémenvillas</p>	M e r c r e d i  2 3	<p>Velouté de carottes ou Salade bretonne ou Céleri rémoulade</p> <p><b>Filet de merlu</b> Semoule et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Banane au chocolat</p>
<p>N : Chausson jambon-fromage ou Baguette flambée</p> <p>S : Crudités variées ou Mousse de canard ou Rillettes ou Rosette de Lyon</p> <p><b>Steak haché ou Cordon bleu</b> Tortis et/ou Maïs à la portugaise</p> <p>Compote</p>	J e u d i  2 4	<p>Potage parmentier ou Salade normande ou Salade aux noix</p> <p><b>Cervelas obernois</b> Riz et/ou Julienne de légumes</p> <p>Yaourt à la grecque</p>
<p>Crudités variées ou Salade auvergnate ou Macédoine au thon ou Taboulé ou Salade niçoise</p> <p><b>Poisson pané ou Filet de saumon sauce aurore</b> Pommes vapeur et/ou Chou-fleur</p> <p>N : Fromage blanc</p> <p>S : Beignet chocolat-pomme ou Mousse au chocolat maison</p>	v e n d r e d i  2 5	<p>Tomate-maïs ou Carottes râpées</p> <p><b>Pizza</b> Salade verte</p> <p>Ile flottante</p>
<p>Entrées variées</p> <p><b>Escalope</b> Purée</p> <p>Desserts variés</p>	s a m e d i  2 6	<p><b>Tous les repas</b></p> <p>Pamplemousse Salade verte</p> <p>Yaourt, fromage, pomme</p>

Légume ou fruit cru  
Légume ou fruit cuit  
Féculent  
Plat protidique  
Produit laitier



Le médecin      Le gestionnaire      Le Proviseur  
E. Espérandieu      J.-M. Piton      P. Johannel  
D. Ferrec