



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 8 au 13 février 2010

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Œuf mayonnaise ou Jambon de Bayonne ou Pâté de foie ou Asperges</p> <p>Couscous agneau / merguez</p> <p>Légumes pour couscous</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em; color: green;">禄</p>	L u n d i 8	<p>Salade auvergnate ou Tomates</p> <p>Palet fromager</p> <p>Pommes de terre et/ou Julienne de légumes</p> <p>Fruit au choix</p>
<p>N : Chausson jambon-fromage ou Tartelette reblochon</p> <p>S : Crudités variées ou Taboulé ou Salade aux noix ou Salade de chou au thon</p> <p>Spaghetti bolognaise ou Spaghetti carbonara</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>N : Barre glacée</p> <p>S : Eclair chocolat ou vanille ou Tarte aux pommes</p>	M a r d i 9	<p>Potage tomate-vermicelles ou Assiette de poisson fumé ou Cœur de palmier</p> <p>Rougail saucisses</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage blanc</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em; color: red;">福</p>
<p>Crudités variées ou Macédoine surimi ou Mousse de canard ou Concombre à la moutarde</p> <p>Filet de poisson pané ou Poisson du jour sauce dieppoise</p> <p>Pommes vapeur et/ou Poêlée brocolis champignons</p> <p>Mousse au chocolat</p>	M e r c r e d i 1 0	<p>Salade Venise ou Betterave rouge-mais</p> <p>Fricassé de bœuf à l'oseille</p> <p>Lentilles</p> <p>Biscuit</p>
<p style="text-align: center; color: blue; font-weight: bold;">REPAS CHINOIS</p> <p>Crudités variées ou Brochettes de crevettes à l'ananas ou Salade Pagode ou Rouleau impérial</p> <p>Chao-men ou Emincé de porc aux 5 parfums ou Nems</p> <p>Riz thaï et/ou Courgettes à la chinoise</p> <p>Gingembre confit ou Nougat chinois ou Salade de fruits exotiques</p> <p style="text-align: center;"></p>	J e u d i 1 1	<p>Velouté de carotte ou Céleri rémoulade ou Salade bretonne</p> <p>Filet de saumon sauce petits légumes</p> <p>Penne rigate et/ou Champignons sautés</p> <p>Compote</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em; color: blue;">喜</p>
<p>N : Crudités variées ou Salade de coquillettes au basilic ou Œuf sauce crème ou Salade plouviennaise</p> <p>S : Chausson jambon-fromage ou Tartelette reblochon</p> <p>Emincé de dinde ou Cordon bleu</p> <p>Frites et/ou Carottes cuisinées et/ou Flageolets à la bretonne</p> <p>N : Eclair chocolat ou vanille ou Tarte aux pommes</p> <p>S : Barre glacée</p>	V e n d r e d i 1 2	<p>Salade bressane ou Avocat vinaigrette</p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Desserts variés</p> <p style="text-align: right;"></p>
<p style="text-align: center;"></p>	S a m e d i 1 3	<p style="text-align: center;">A tous les repas</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt, Fromage, Pomme</p>

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



Le Médecin Le Gestionnaire Le Proviseur
E. Espérandieu J.-M. Piton P. Johannel
J. Ferrec