



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 11 février au 16 février 2008

Midi		Soir
<p align="center"><b>MENU CHINOIS</b></p> <p>Crudités variées ou Nems ou Crabe farci ou Avocat surimi</p> <p><b>Chaomen</b> ou <b>Emincé de dinde sauce chinoise</b> Pâtes chinoises et/ou Riz thaï</p> <p>Nougats chinois et Gingembre confit</p>	<p>L u n d i</p>	<p><b>Potage aux courgettes</b> ou Carottes-gruyère ou Tomates-maïs</p> <p><b>Sauté de porc</b> Semoule et/ou <b>Julienne de légumes</b></p> <p>Crème dorée</p> 
<p>N : Crudités variées ou Salade angevine ou Salade aux noix ou Rouleau de la mer S : Crêpes jambon ou Croisillon emmental</p> <p><b>Spaghetti bolognaise</b> ou <b>Spaghetti carbonara</b> <b>Poêlée méridionale</b></p> <p>Fromage blanc</p> 	<p>M a r d i</p>	<p><b>Potage aux légumes frais</b> ou Concombre à la crème ou Œuf mayonnaise</p> <p><b>Filet de poisson meunière</b> Pommes vapeur et/ou <b>Courgettes</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Crudités variées ou Assiette de poisson fumé ou Betterave rouge-cœur de palmier ou Coquille de poisson mayonnaise ou Crevettes</p> <p><b>Cheeseburger</b> ou <b>Confit de canard</b> Frites et/ou <b>Haricots verts</b></p> <p>Fruits au choix</p>	<p>M e r c r e d i</p>	<p><b>Potage tomate vermicelle</b> ou Rosette de Lyon ou Salade d'endives</p> <p><b>Blanquette de veau</b> Riz et/ou <b>Chou-fleur</b></p> <p>Crêpe aux pommes caramélisées</p> 
<p>Crudités variées ou Salade hongroise ou Salade piémontaise ou Macédoine-surimi</p> <p><b>Filet de poisson pané</b> ou <b>Colin sauce dieppoise</b> Semoule et/ou <b>Ratatouille</b></p> <p>Liégeois</p>	<p>J e u d i</p>	<p><b>Potage du Barry</b> ou Salade suisse ou Salade bretonne</p> <p><b>Cuisse de poulet</b> Pâtes et/ou <b>Champignons sautés</b></p> <p>Yaourt aux fruits</p>
<p>N : Crêpes jambon ou Croisillon emmental S : Crudités variées ou Salade angevine ou Salade aux noix ou Rouleau de la mer</p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b> ou <b>Sauté de bœuf</b> ou <b>Boulettes de bœuf</b> ou <b>Cordon bolognaise</b> Purée et/ou Lentilles et/ou <b>Poêlée forestière</b></p> <p><b>Compote</b></p> 	<p>v e n d r e d i</p>	<p>Tomates -Betterave rouge-maïs ou Carottes rémoulade</p> <p><b>Omelette</b> Pommes de terre rissolées et/ou Salade verte</p> <p>Desserts variés</p>
	<p>S a m e d i</p>	<p align="center"><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 protéique



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

