



# St Patrick

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 17 au 22 mars 2008

Midi		Soir
<p>N : Crudités variées ou Salade bretonne ou Pâté de foie ou Taboulé tunisien</p> <p>S : Feuilleté bolognaise ou Quiche au fromage</p> <p><b>Emincé de porc au curry ou Nems</b></p> <p>Riz et/ou Poêlée asiatique</p> <p>Fromage blanc</p> 	<p>L u n d i  1 7</p>	<p><b>Velouté de courgette</b> ou Salade de coquillettes au thon ou Rouleau de la mer</p> <p><b>Sauté de bœuf provençale</b></p> <p>Quinoa et/ou Julienne de légumes</p> <p>Crème dessert</p>
<p>N : Feuilleté bolognaise ou Quiche au fromage</p> <p>S : Crudités variées ou Pâté de foie ou Salade bretonne ou Taboulé tunisien</p> <p><b>Spaghettis fruits de mer ou Filet de poisson pané</b></p> <p>Spaghettis et/ou Courgettes vapeur</p> <p>Liégeois</p>	<p>M a r d i  1 8</p>	<p><b>Potage poireaux-pommes de terre</b> ou Concombre vinaigrette ou Céleri rémoulade</p> <p><b>Poulet rôti aux herbes</b></p> <p>Frites et/ou Poêlée campagnarde</p> <p>Fruit au choix</p>
<p>Crudités variées ou Betteraves rouges-mâis ou Salade souricière ou Chou blanc massala</p> <p><b>Hachis parmentier</b></p> <p>Carottes vapeur</p> <p>Yaourt aux fruits ou Yaourt bio</p>	<p>M e r c r e d i  1 9</p>	<p>Soupe de poisson ou Carottes au gruyère ou Mousse de canard</p> <p><b>Emincé de dinde forestière</b></p> <p>Tortis et/ou Chou-fleur</p> <p>Rocher coco</p> 
<p><b>REPAS IRLANDAIS</b></p> <p>Crudités variées ou Salade de mâche aux harengs ou Assiette de poisson fumé ou Rouleau de la mer ou Salade de riz</p> <p><b>Coddle de Dublin ou Jambon au whisky</b></p> <p>Pommes de terre lamelles</p> <p>Tartelette myrtille ou Fruit au choix</p> 	<p>J e u d i  2 0</p>	<p><b>Potage aux légumes frais</b> ou Tomates sauce boulba ou Avocat vinaigrette</p> <p><b>Filet de hoki sauce Suchet</b></p> <p>Semoule et/ou Ratatouille</p> <p>Yaourt à la grecque</p>
<p>Crudités variées ou Œuf mayonnaise ou Rosette de Lyon ou Pâté en croûte</p> <p><b>Sauté de veau ou Escalope viennoise</b></p> <p>Coquillettes et/ou Endives poêlées</p> <p>Barre glacée</p>	<p>V e n d r e d i  2 1</p>	<p>Salade été ou Terrine de légumes</p> <p><b>Tartiflette</b></p> <p>Compote</p> 
<p>Entrées variées</p> <p><b>Boulettes de bœuf</b></p> <p>Semoule et/ou Ratatouille</p> <p>Desserts variées</p>	<p>S a m e d i  2 2</p>	<p><b>Tous les repas</b></p> <p>Pamplemousse</p> <p>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