



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 25 au 29 mars 2008

Midi		Soir
Lundi de Pâques	L u n d i  2 4	Lundi de Pâques
N : Crudités variées ou Avocat ou Taboulé ou Chou blanc corinthienne ou Chou rouge-maïs S : Feuilleté hot-dog ou Croque au thon  Chipolatas ou Escalope chasseur Coquillettes et/ou Gratin de courgettes  Mousse au chocolat	M a r d i  2 5	Velouté aux légumes verts ou Salade californienne ou Salade normande  Riz bolognaise Riz et/ou Poêlée méridionale  Yaourt aux fruits
Crudités variées ou Salade Tex-mex ou Macédoine ou Salade de coquillettes au basilic  Cassoulet ou Confit de canard Blé et/ou Blé aux lardons  Fruit	m e r c r e d i  2 6	Potage tomate-vermicelles ou Salade niçoise ou Carottes rémoulade  Galettes jambon fromage  Crème dessert
N : Feuilleté hot-dog ou Croque au thon S : Crudités variées ou Salade hongroise ou Œuf mayonnaise ou Salade bretonne  Filet de poisson pané ou Darne de thon catalane Riz et/ou Epinards  Fromage blanc	J e u d i  2 7	Jambon fumé ou Mousse de canard ou Crudités variées  Capellettis  Tarte aux pommes maison
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Tomates-gruyère ou Salade de riz simple  Sauté de porc mexicain ou Cordon bleu Frites et/ou Haricots beurre  Glace	V e n d r e d i  2 8	Tomates antiboise ou Carottes râpées-1/2 œuf  Filet de merlu sauce bretonne Semoule  Ile flottante
Entrées variées  Spaghettis carbonara  Desserts variés	S a m e d i  2 9	Tous les repas  Pamplemousse Salade verte  Yaourt, fromage, pomme

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  
D. Ferrec