



# Cité Scolaire Kerichen

Collège Kerichen - Lycées Kerichen - Lesven - Vauban

Service Autonome à Comptabilité Distincte

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 mai 2010

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Œuf mayonnaise ou Andouille ou Pâté de foie</p> <p><b>Goulasch</b> ou <b>Cordon bleu</b></p> <p>Pommes de terre vapeur et/ou <b>Trio de légumes</b></p> <p>Biscuit</p>	L u n d i  1 7	<p>Salade auvergnate ou Tomates</p> <p><b>Brochette de volaille marinée</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Aubergine catalane</b></p> <p>Fromage blanc</p>
<p>N : Feuilleté napolitain ou Tartelette à la provençale</p> <p>S : Crudités variées ou Taboulé ou Salade aux noix ou Salade de chou au thon ou Jambon cornichon</p> <p><b>Spaghetti bolognaise</b> ou <b>Spaghetti carbonara</b></p> <p><b>Poêlée méridionale</b></p> <p>N : Yaourt aux fruits</p> <p>S : Eclair chocolat ou vanille ou Tarte aux pommes</p>	M a r d i  1 8	<p>Salade Venise ou <b>Cœur de palmier</b></p> <p><b>Fricassé de dinde à la noix de coco</b></p> <p>Riz et/ou <b>Brocolis</b></p> <p>Fruit au choix</p>
<p>Crudités variées ou <b>Macédoine surimi</b> ou Mousse de canard ou Concombre moutarde</p> <p><b>Filet de poisson pané</b> ou <b>Poisson du jour sauce bretonne</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Navets et rutabagas braisés</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	M e r c r e d i  1 9	<p>Assiette de poisson fumé ou <b>Betterave rouge-maïs</b></p> <p><b>Chipolatas</b></p> <p><b>Lentilles</b> et/ou <b>Haricots beurre</b></p> <p>Tarte aux fraises maison</p>
<p>N : Crudités variées ou Salade de coquillettes au basilic ou Œuf sauce crème ou Salade plouviennaise ou Jambon blanc</p> <p>S : Feuilleté napolitain ou Tartelette provençale</p> <p><b>Confit de canard</b> ou <b>Rôti de porc</b></p> <p>Frites et/ou <b>Carottes cuisinées</b></p> <p>N : Eclair chocolat ou vanille ou Tarte aux pommes</p> <p>S : Yaourt aux fruits</p>	J e u d i  2 0	<p>Céleri rémoulade ou Salade bretonne</p> <p><b>Gratin de pâtes</b></p> <p>Crêpe au chocolat</p>
<p>Crudités variées ou Salade angevine ou Salade piémontaise ou Tomate sauce boulba ou Taboulé ou Salade de mâche aux lardons</p> <p><b>Emincé de dinde au gingembre</b> ou <b>Nems</b></p> <p>Riz et/ou <b>Courgettes à la menthe</b></p> <p>Barre glacée</p>	V e n d r e d i  2 1	<p>Salade bressane ou Avocat vinaigrette</p> <p><b>Poisson froid mayonnaise</b></p> <p>Pommes grenaille</p> <p>Ile flottante</p>
<p>Entrées diverses</p> <p><b>Jambon braisé sauce porto</b></p> <p>Purée et/ou <b>Tomate provençale</b></p> <p>Desserts variés</p>	S a m e d i  2 2	<p><b>A 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  
J. Ferrec