



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 13 au 18 juin 2011

Midi		Soir
PENTECOTE	L u n d i 1 3	PENTECOTE
Crudités variées ou Mousse de canard ou Salade bretonne ou Œuf mayonnaise ou Melon Filet de merlu ou Filet de poisson pané Tortis et/ou Maïs à la portugaise Fromage blanc	M a r d i 1 4	Betterave-maïs ou Salade du thonier Escalope au curry Riz et/ou Poêlée méridionale Biscuit
Crudités variées ou Macédoine de légumes ou Verrine Sauté de bœuf ou Coddle de Dublin Choux de Bruxelles et/ou Pommes vapeur Flan nappé caramel	M e r c r e d i 1 5	Tomate-céleri ou Saucisson à l'ail Cordon bleu Petits-pois et/ou Carottes à l'estragon Yaourt aux fruits
Friand au jambon ou Crêpe fourrée ou Melon ou Pamplemousse Sauté de porc ou Rizotto Riz et/ou Julienne de légumes Barre glacée	J e u d i 1 6	Carottes râpées au gruyère ou Asperges vinaigrette Lasagnes Légumes verts Nectarine
Crudités variées ou Cervelas vinaigrette ou Salade Tex-Mex ou Betterave rouge-1/2 œuf Colombo de dinde ou Irish stew Semoule et/ou Tomate provençale Doony's ou Tarte aux fraises	V e n d r e d i 1 7	Avocat sauce cocktail Poulet Purée et/ou Salade verte Compote
Entrées diverses Rôti de porc Pâtes Desserts variés	S a m e d i 1 8	A tous les repas Pamplemousse Salade verte Yaourt, Fromage, Pomme

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



Le Médecin
E. Espérandieu
A. Rolland

La Gestionnaire
C. Montagnon

Le Proviseur
P. Johannel