



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 1er au 6 septembre 2008

Midi		Soir
<p>Bonne reprise à tous !</p>	L u n d i 1	<p>Melon ou Tomate sauce boulba</p> <p>Merguez sauce orientale</p> <p>Semoule et/ou Julienne de légumes</p> <p>Compote</p>
	M a r d i 2	<p>Céleri rémoulade ou Salade bretonne</p> <p>Filet de saumon sauce cantadou</p> <p>Riz créole et/ou Courgettes vapeur</p> <p>Mousse au chocolat</p>
	M e r c r e d i 3	<p>Carottes râpées ou Choux blanc massala</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p>
	J e u d i 4	<p>Salade suisse ou Rouleau de la mer</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
	V e n d r e d i 5	<p>Pâté de foie ou Salade aux noix</p> <p>Omelette</p> <p>Frites et/ou Haricots beurre</p> <p>Yaourt à la grecque</p>
	S a m e d i 6	<p>Tous les repas</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt, fromage, pomme</p>
Entrées variées		
Jambon braisé sauce porto		
Purée et/ou Tomate provençale		
Desserts variés		

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