



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 31 août au 5 septembre 2009

Midi		Soir
	L u n d i 3 1	
	M a r d i 0 1	Melon ou Tomate sauce boulba Spaghetti bolognaise Julienne de légumes Yaourt à la grecque ou Abricots
Crudités variées ou Macédoine surimi ou Mousse de canard ou Betterave crue ou Melon ou Pastèque Navarin d'agneau ou Rôti de porc Semoule et/ou Aubergines à la catalane Barre glacée ou Nectarine	M e r c r e d i 0 2	Carottes râpées ou Chou blanc massala Quiche lorraine Salade verte Cocktail de fruits frais

<p>N : Feuilleté Hot dog ou Tartelette au thon S : Crudités variées ou Melon ou Pastèque ou Salade de coquillettes au basilic ou Oeuf mayonnaise</p> <p>Filet de poisson pané ou Poisson frais sauce fenouil Riz et/ou Trio de légumes</p> <p>N : Liégeois ou Abricots S : Beignet chocolat ou pomme ou Tartelette aux pommes</p>	J e u d i 0 3	<p>Salade suisse ou Rouleau de la mer</p> <p>Sauté de porc Printanière de légumes</p> <p>Crème dessert</p>
<p>N : Crudités variées ou Melon ou Pastèque ou Taboulé ou Oeuf mayonnaise S : Feuilleté Hot dog ou Tartelette au thon</p> <p>Escalope de dinde à la crème ou Cordon bleu Tortis et/ou Carottes vapeur</p> <p>N : Beignet chocolat ou pomme ou Tartelette aux pommes S : Liégeois ou Pêche</p>	V e n d r e d i 0 4	<p>Pâté de foie ou Salade aux noix</p> <p>Merguez Frites et/ou Haricots beurre</p> <p>Compote</p>
<p>Entrées variées</p> <p>Jambon sauce au porto Purée et/ou Tomates provençale</p> <p>Desserts variés</p>	S a m e d i 0 5	

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		