



# 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 2 au 7 novembre 2009

Midi		Soir
	L u n d i  2	
	M a r d i  3	
Crudités variées ou Salade Tex-Mex ou Rillettes  <b>Poisson pané</b> ou <b>Filet de hoki sauce aurore</b> Riz et/ou <b>Brocolis</b>  Barre glacée	M e r c r e d i  4	Salade Marco-Polo ou Taboulé  <b>Navarin printanier</b> Pommes de terre vapeur  Crêpe au chocolat
N : Feuilleté napolitain ou Tartelette jambon-fromage S : Crudités variées ou Salade hongroise ou Œuf mayonnaise ou Salade piémontaise surimi  <b>Cervelas Obernois</b> ou <b>Emincé de porc</b> Pâtes coudées rayées et/ou <b>Poêlée forestière</b>  Liégeois	J e u d i  5	Salade martiniquaise ou Mousse de canard  <b>Rôti de dinde</b> <b>Petits-pois à la française</b>  Fruit au choix
N : Crudités variées ou Tomate-gruyère ou Salade piémontaise surimi S : Feuilleté hot-dog ou Tartelette jambon-fromage  <b>Omelette</b> ou <b>Cheese-burger</b> Frites et/ou <b>Haricots verts à l'espagnole</b>  Yaourt aux fruits ou Yaourt Bio	V e n d r e d i  6	Œuf mayonnaise ou Salade Venise  <b>Goulasch de bœuf</b> Semoule  Ile flottante
Entrées diverses  <b>Escalope de dinde savoyarde</b> Pommes de terre vapeur  Desserts variés	S a m e d i  7	

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