

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. A tous les repas se rajoutent : Pamplemousse, Salade verte, Yaourt, Yaourt au lait de brebis, Dessert soja, Fromage, Fruits de saison.

Le dessert affiché est le dessert du jour.

Menu du 23 au 25 avril 2018

Midi		Soir
Crudités variées ou Salade de mâche au bleu ou Salade suisse ou Salade du thonier ou Coeur de palmier ou Rouleau de la mer Grignotes de poulet ou Emincé de porc au curry Macaroni et/ou Poêlée forestière	L u n d i	Salade au chèvre ou Betterave rouge Merguez sauce orientale Semoule et/ou Courgettes cuisinées
Crêpe au chocolat		Fruit au choix
Feuilleté hot-dog ou Tartine au chèvre maison ou Crudités variées ou Salade grecque ou Taboulé ou Panais râpé Rôti de porc ou Chili con carne ou Filet de merlu Riz et/ou Carottes cuisinées	M a r d i	Potage aux légumes ou Salade aux noix ou Cervelas sauce gribiche Pâtes bolognaise Brocolis et/ou Salade verte
Barre glacée		Dessert divers
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou ou Chou corinthien ou Salade de riz ou Avocat vinaigrette ou Betterave rouge Saucisse de Strasbourg ou Haut de cuisse de poulet Purée et/ou Navets et rutabagas braisés	M e r c r e d i	MENU A DEFINIR SUIVANT EFFECTIFS
Compote		





