

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. <u>A tous les repas</u> se rajoutent : Pamplemousse, Salade verte, Yaourt, Fromage, Pomme. Le dessert affiché est le dessert du jour.

Menu du 13 au 17 janvier 2020

W:Y:		Menu du 13 du 17 janvier 2020
Midi		Soir
Crudités variées ou Salade du thonier ou Cervelas vinaigrette ou Hareng-pommes de terre ou Rouleau de la mer ou Taboulé ou Salade martiniquaise	L u n	Betterave rouge-œuf-maïs ou Concombre au fromage blanc
Cordon bleu ou Emincé de bœuf au paprika	d i	Emincé de porc au curry
Coquillettes et/ou Chou-fleur gratiné	1	Pommes de terre sautées et/ou Haricots verts
Liégeois aux fruits		Amandine
Crudités variées ou Pâté en croûte ou Salade Coleslaw ou Salade bretonne ou Œuf mayonnaise ou Salade grecque	M	Salade suisse ou Salade de coquillettes
Rôti de dinde ou Navarin printanier ou Boulettes sarrasin- lentilles	r d i	Blanquette de volaille
Semoule et/ou Poêlée forestière	1 4	Riz créole et/ou Courgettes cuisinées
Doony's ou Tartelette aux myrtilles		Fomage blanc nature sucré ou aux fruits
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Salade angevine ou Salade piémontaise ou Salade antillaise	M e r	Concombre au fromage blanc ou Macédoine au thon
Poulet rôti ou Choucroute océane	r e	Boulettes de bœuf
Pommes de terre grenaille et/ou Brocolis	d i	Semoule et/ou Ratatouille et/ou Salade verte
lle flottante ou Œufs au lait	5	Yaourt BIO aux fruits
Quiche saumon-brocolis maison ou Croisillon emmental ou Crudités variées ou Taboulé ou Salade de chou	J e u	Œufs mayonnaise ou Salade de printemps
Steak boulgour lentilles ou Menu fromage ou Chili con carne bolognaise	d i	Pâtes sauce napolitaine
Riz créole et/ou Poêlée méridionale	6	
Barre glacée au choix		Compote
Crudités variées ou Salade aux noix ou Rouleau de la mer ou Macédoine ou Salade Huancahina ou Maquereau fumé ou Salade de coquillettes au basilic	V e n	Avocat vinaigrette ou Carottes râpées
Saucisses de Francfort ou Hachis parmentier ou Brandade de poisson	d r e d	Croq'Kebab
Purée et/ou Carottes cuisinées	i 1	Salade verte
Crème dessert BIO	7	Desserts variés

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



La Gestionnaire D. Treboisnel

Le Proviseur O. Champeau