



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 14 au 18 septembre 2020

Midi		Soir
<p>Feuilleté hot dog ou Tartelette au thon maison ou Crudités variées ou Betterave rouge-maïs ou Taboulé</p> <p>Filet de poisson pané ou Filet de merlu</p> <p>Riz BIO et/ou Trio de légumes</p> <p>Crème brûlée</p>	L u n d i 1 4	<p>Salade de tomates ou Salade martiniquaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Semoule et/ou Légumes tajine</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p>
<p>Crudités variées ou Salade de riz ou Asperges sauce blanche ou Choux corinthien ou Salade de penne au saumon</p> <p>Merguez ou Boulettes de sarrasin</p> <p>Frites et/ou Haricots verts au fenouil</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>	M a r d i 1 5	<p>Rouleau de la mer ou Melon ou Pastèque</p> <p>Omelette</p> <p>Pâtes et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Madeleine</p>
<p>Crudités variées ou Salade au bleu et à la poire ou Salade bretonne ou Champignons à la grecque maison ou Salade été d'endives</p> <p>Escalope viennoise ou Merlu sauce citron</p> <p>Semoule et Légumes couscous</p> <p>Liégeois aux fruits</p>	M e r c r e d i 1 6	<p>Œufs mayonnaise ou Salade aux noix</p> <p>Chili con carne bolognaise</p> <p>Riz et/ou Carottes vapeur</p> <p>Crème dessert BIO</p>
<p>Crudités variées ou Rouleau de la mer ou Salade d'endives Poisson fumé ou Salade de chèvre ou Salade gauloise ou Taboulé</p> <p>Boulettes de boeuf ou Sauté de porc</p> <p>Coquillettes et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Eclair vanille ou chocolat ou Flan pâtissier</p>	J e u d i 1 7	<p>Carottes râpées ou Betteraves rouges</p> <p>Fricassé de volaille forestière</p> <p>Purée et/ou Brocolis</p> <p>Compote</p>
<p>Crudités variées ou Salade de riz ou Cervelas vinaigrette ou Salade landaise ou Chou fleur à la polonaise</p> <p>Grignotes de poulet ou Aile de raie aux câpres</p> <p>Pommes de terre au four et/ou Poêlée forestière</p> <p>Coupe glacée</p>	V e n d r e d i 1 8	<p>Avocat vinaigrette ou Salade bretonne</p> <p>Macaroni sauce napolitaine</p> <p>Salade verte</p> <p>Desserts variés</p>
<p>Pour votre information : viande française 'Label Rouge' (poulet fermier, dinde, porc, jambon), bœuf français 'Race à viande', charcuterie, lardons, boudin, porc et lapin : BBC 'Bleu Blanc Cœur', saucisse et chipolata sans colorant et locales (Pouldreuzic 29), filet de merlu MSC (issu de la pêche durable), saumon sauvage, féculents et légumes secs BIO, carottes BIO, oeufs BIO, camembert BIO, yaourts local BIO et pain local BIO tous les jours....</p>		

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



La Gestionnaire adjointe
Delphine Treboisnel

Le Proviseur
Olivier Champeau