



Cité scolaire de Kerichen

Collège Kerichen - Lycées Kerichen - Leven - Vauban

Services Communs

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 25 au 30 juin 2018

Midi		Soir
Tomates ou Melon ou Pastèque ou Assiette de pâté Steak haché sauce baies roses Pommes de terre grenaille et/ou Carottes cuisinées Dessert au choix	L u n d i 2 5	Entrées variées Grignotes de poulet Semoule et/ou Ratatouille Dessert au choix
Carottes râpées ou Salade piémontaise ou Melon ou Pastèque Omelette Coquillettes et/ou Courgettes sautées Choux chantilly aux fraises maison	M a r d i 2 6	Entrées variées Knacki Purée et/ou Tomates provençales Dessert au choix
Salade été d'endives ou Concombre vinaigrette Pizza maison Salade verte Dessert au choix	M e r c r e d i 2 7	Entrées variées Gratin de pâtes au thon Salade verte Dessert au choix
Melon ou Pastèque ou Tomates sauce gribiche Poulet rôti Frites et/ou Haricots verts Dessert au choix	J e u d i 2 8	Entrées variées Rôti de dinde Pommes de terre au four et/ou Légumes verts Dessert au choix
Melon ou Pastèque ou Carottes râpées ou Tomates Confit de canard Purée et/ou Champignons sautés Dessert au choix	V e n d r e d i 2 9	SELF FERMÉ

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



La Gestionnaire
Maud Conq

Le Proviseur
Olivier Champeau