



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 8 au 12 octobre 2018

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Betteraves rouges ou Salade fraîcheur surimi ou Salade bretonne ou Salade aux noix ou Salade far west</p> <p>Aiguillette de poulet ou Bœuf bourguignon</p> <p>Penne rigate et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>	L u n d i 8	<p>Salade martiniquaise ou Concombre au fromage blanc</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Riz et/ou Trio de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
<p>Feuilleté bolognaise ou Quiche lorraine maison ou Crudités variées ou Taboulé ou Salade vaudoise ou Salade de pâtes</p> <p>Navarin d'agneau ou Merguez</p> <p>Semoule et/ou Légumes couscous</p> <p>Compote</p>	M a r d i 9	<p>Salade verte-jambon-œuf dur ou Salade niçoise</p> <p>Steak hâché sauce roquefort</p> <p>Purée et/ou Poêlée campagnarde</p> <p>Liégeois aux fruits</p>
<p>Crudités variées ou Betteraves rouges ou Chou rouge-lardons ou Salade piémontaise</p> <p>Filet de poisson pané ou Poisson du jour ou Boudin noir aux fruits secs</p> <p>Pommes de terre vapeur et/ou Carottes bio au basilic</p> <p>Tarte aux pommes ou Tartelettes aux myrtilles maison</p>	M e r c r e d i 1 0	<p>Salade de tomates ou Salade de coquillettes</p> <p>Risotto indien</p> <p>Brocolis et/ou Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Crudités variées ou Salade de chou blanc ou Asperges vinaigrette ou Sardines à la tomate ou Taboulé ou Salade montagnarde ou Tomate sauce gribiche</p> <p>Boulettes de volaille Kefas ou Boulettes de sarrazin ou Lard grillé à l'antillaise</p> <p>Frites et/ou Haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat</p>	J e u d i 1 1	<p>Salade de pâtes Marco Polo ou Salade d'endives</p> <p>Rôti de porc sauce orientale</p> <p>Semoule et/ou Tomates provençales</p> <p>Ile flottante</p>
<p>Crudités variées ou Betteraves rouges ou Chou fleur polonaise ou Salade du thonier ou Tomate-mozzarella ou Œuf mayonnaise</p> <p>Nems au poulet ou Emincé de volaille méditerranéen</p> <p>Riz-quinua et/ou Courgettes fraîches sautées</p> <p>Crème brûlée ou Kiwis</p>	V e n d r e d i 1 2	<p>Assiette de pâté ou Tomates au surimi</p> <p>Lasagnes maraîchère</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt à la grecque</p>

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



La Gestionnaire
Maud Conq

Le Proviseur
Olivier Champeau