



Bonne et heureuse année à tous !

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 7 au 11 janvier 2019

Midi		Soir
Crudités variées ou Betterave rouge ou Salade bretonne ou Salade fraîcheur surimi ou Salade aux noix ou Salade Far West Navarin d'agneau ou Merguez Semoule et/ou Ratatouille Fromage blanc aux fruits ou nature sucré	L u n d i 7	Crème de champignons maison ou Concombre au fromage blanc ou Salade martiniquaise Blanquette de volaille Riz et/ou Trio de légumes Madeleine
Feuilleté bolognaise ou Quiche au fromage maison ou Crudités variées ou Taboulé ou Salade vaudoise Escalope viennoise ou Sauté de bœuf provençale Penne rigate et/ou Maïs aux champignons Mousse au chocolat	M a r d i 8	Salade verte-jambon-œuf dur ou Salade niçoise Steak haché sauce baies roses Purée et/ou Poêlée campagnarde Ile flottante
Velouté de courgettes maison ou Crudités variées ou Betterave rouge œuf dur ou Pâté en croute ou Chou rouge-maïs ou Salade piémontaise ou Butternut râpé Filet de merlu sauce citron ou Filet de poisson pané Pommes vapeur et/ou Gratin d'épinards Crème dessert	M e r c r e d i 9	Rosette de Lyon ou Salade de riz au thon Omelette Coquillettes et/ou Brocolis Compote
Crudités variées ou Salade de chou blanc ou Asperges vinaigrette ou Sardines à la tomate ou Salade mexicaine ou Salade montagnarde Boulettes de boeuf ou Steak de soja ou Andouillette moutarde Frites et/ou Haricots verts Liégeois ou Clémentines	J e u d i 10	Potage Crécy maison ou Salade de pâtes Marco Polo ou Rouleau de la mer Colombo de porc Semoule et/ou Légumes tajine Fruit
Crudités variées ou Betterave rouge ou Chou-fleur polonaise ou Salade du thonier ou Macédoine surimi Nems au poulet ou Calamars à la romaine ou Filet de merlu Riz quinoa et/ou Courgettes cuisinées Galette des rois maison ou Chausson aux pommes ou Kiwis	v e n d r e d i 11	Crudités variées Confit de canard Pommes de terre sautées et/ou Carottes cuisinées Dessert au choix

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



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau