



Cité scolaire de Kerichen

Lycées La Pérouse-Kerichen, Lesven, 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 février au 1er mars 2019

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Betterave rouge ou Salade bretonne ou Salade fraîcheur surimi ou Salade aux noix ou Salade suisse</p> <p>Colombo de porc ou Boulettes de bœuf ou Boulettes végétales</p> <p>Semoule et/ou Ratatouille</p> <p>Fromage blanc aux fruits ou nature sucré</p>	L u n d i 2 5	<p>Salade de chou blanc ou Œuf mayonnaise</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Riz et/ou Trio de légumes</p> <p>Madeleine</p>
<p>Feuilleté bolognaise ou Quiche au camembert maison ou Crudités variées ou Taboulé ou Salade vaudoise</p> <p>Escalope viennoise ou Bœuf aux carottes</p> <p>Penne rigate et/ou Maïs à la portugaise</p> <p>Mousse au chocolat</p>	M a r d i 2 6	<p>Potage du Barry ou Salade verte-jambon-œuf dur ou Salade niçoise</p> <p>Steak haché sauce baies roses</p> <p>Purée et/ou Poêlée campagnarde</p> <p>Crème dorée</p>
<p>Velouté de butternut maison ou Crudités variées ou Betterave rouge œuf dur ou Pâté en croute ou Chou rouge-maïs ou Salade piémontaise</p> <p>Filet de merlu sauce citron ou Filet de poisson pané ou Boudin noir aux fruits secs</p> <p>Pommes vapeur et/ou Gratin d'épinards</p> <p>Tartelette au chocolat maison ou Eclair vanille ou chocolat</p>	M e r c r e d i 2 7	<p>Rosette de Lyon ou Salade de riz-pêche-thon</p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes et/ou Brocolis</p> <p>Compote</p>
<p>Crudités variées ou Salade de chou blanc ou Asperges vinaigrette ou Sardines à la tomate ou Salade mexicaine ou Salade montagnarde ou Taboulé</p> <p>Merguez ou Steak de soja-citron ou Rôti de boeuf</p> <p>Frites et/ou Haricots verts</p> <p>Crème dessert</p>	J e u d i 2 8	<p>Potage Crécy maison ou Salade de pâtes Marco Polo ou Rouleau de la mer</p> <p>Tajine de poulet</p> <p>Semoule et/ou Carottes cuisinées</p> <p>Fruit</p>
<p>Crudités variées ou Betterave rouge ou Chou-fleur polonaise ou Salade du thonier ou Macédoine surimi</p> <p>Nems au poulet ou Calamars au cidre</p> <p>Riz quinoa et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Crêpe au chocolat ou Kiwi</p>	V e n d r e d i 1 e r	<p>Crudités variées</p> <p>Confit de canard</p> <p>Pommes de terre sautées et/ou Légumes tajine</p> <p>Dessert au choix</p>

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



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau