



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 18 au 22 mars 2019**

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Salade de mâche au bleu ou Salade suisse ou Salade du thonier ou Coeur de palmier ou Rouleau de la mer ou Betterave rouge</p> <p>Grignotes de poulet ou Bœuf stroganoff</p> <p>Macaroni et/ou Carottes cuisinées aux épices</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>	L u n d i  1 8	<p>Potage parmentier maison ou Salade alsacienne ou Carottes-maïs</p> <p>Colombo de volaille</p> <p>Semoule et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Crêpe fourrée au chocolat</p>
<p>Feuilleté bolognaise ou Quiche saumon-brocolis maison ou Crudités variées ou Salade grecque ou Taboulé</p> <p>Rôti de porc ou Emincé de volaille basquaise ou Calamars à la crème</p> <p>Riz-quinua et/ou Poêlée forestière</p> <p>Mousse au chocolat</p>	M a r d i  1 9	<p>Salade aux noix ou Betteraves rouges</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Coquillettes et/ou Haricots verts</p> <p>Liégeois aux fruits</p>
<p>Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Chou corinthien ou Salade de riz ou Avocat vinaigrette ou Salade hongroise</p> <p>Haut de cuisse de poulet ou Petit salé aux lentilles ou Filet de merlu</p> <p>Pommes de terre vapeur et/ou Navets braisés</p> <p>Crème dorée</p>	M e r c r e d i  2 0	<p>Salade polonaise ou Salade bretonne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits-pois et carottes</p> <p>Fruit au choix</p>
<p>Crudités variées ou Harengs-pommes de terre ou Salade montagnarde ou Salade de pâtes Marco Polo ou Cervelas ou Salade fraîcheur surimi</p> <p>Merguez ou Emincé de porc au curry</p> <p>Semoule et/ou Ratatouille</p> <p>Tarte aux pommes ou Pommé maison</p>	J e u d i  2 1	<p>Potage tomate-vermicelles ou Salade martiniquaise ou Macédoine</p> <p>Omelette</p> <p>Frites et/ou Chou-fleur persillé</p> <p>Crème dessert</p>
<p>Crudités variées ou Salade normande ou Taboulé ou Rouleau de la mer ou Betterave rouge ou Salade montagnarde</p> <p>Saucisse de Toulouse ou Aiguillettes de canard au poivre</p> <p>Purée et/ou Brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	V e n d r e d i  2 2	<p>Œuf dur sauce cocktail ou Concombre</p> <p>Bouchées à la reine</p> <p>Riz et/ou Julienne de légumes</p> <p>Dessert au choix</p>

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



La Gestionnaire Adjointe  
D. Treboisnel

Le Proviseur  
O. Champeau