



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 29 mars 2019**

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Salade, bleu et poire ou Taboulé ou Œuf mayonnaise ou Salade suisse ou Chou blanc massala</p> <p><b>Blanquette de volaille</b> ou <b>Palet fromager</b> ou <b>Filet de merlu au citron</b></p> <p>Riz et/ou <b>Carottes forestière</b></p> <p>Liégeois</p>	<p>L u n d i</p> <p>2 5</p>	<p><b>Potage tomate-vermicelles</b> ou Carottes-céleri ou <b>Betterave rouge-mâis</b></p> <p><b>Confit de canard</b></p> <p>Pommes de terre grenaille et/ou <b>Haricots verts</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Tartelette au chèvre maison ou Croissant emmental ou Crudités variées ou <b>Betterave rouge</b> ou Salade de riz Iroise ou <b>Asperges</b></p> <p><b>Boulettes d'agneau</b> ou <b>Sauté de canard au poivre</b> ou <b>Boulettes de sarrasin</b></p> <p>Coquillettes et/ou <b>Poêlée méridionale</b></p> <p>Fromage blanc aux fruits ou sucrés</p>	<p>M a r d i</p> <p>2 6</p>	<p>Salade niçoise ou Chou à la corinthienne</p> <p><b>Sauté de porc</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Courgettes sautées</b></p> <p>Amandine</p>
<p>Crudités variées ou <b>Macédoine de légumes</b> ou Avocat vinaigrette ou Salade de pâtes ou Rosette de Lyon</p> <p><b>Filet de poisson pané</b> ou <b>Tartiflette</b></p> <p>Pommes de terre et/ou <b>Chou-fleur persillé</b></p> <p>Œufs au lait</p>	<p>M e r c r e d i</p> <p>2 7</p>	<p>Cervelas sauce gribiche ou Salade californienne</p> <p><b>Bœuf à l'oseille</b></p> <p>Riz créole et/ou <b>Champignons sautés</b></p> <p>Crème dessert</p>
<p>Crudités variées ou <b>Salade de haricots verts</b> ou Salade Marco Polo ou Salade grecque ou Salade Tex Mex</p> <p><b>Haut de cuisse de poulet</b> ou <b>Emincé de porc</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Gratin de courgettes provençale</b></p> <p>Tartelette aux myrtilles maison ou Flan pâtissier ou Kiwis</p>	<p>J e u d i</p> <p>2 8</p>	<p><b>Potage de légumes maison</b> ou Salade martiniquaise ou <b>Macédoine</b></p> <p><b>Hachis parmentier</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit</p>
<p>Crudités variées ou Salade de riz ou <b>Salade hongroise</b> ou Rouleau de la mer</p> <p><b>Saucisse de Francfort</b> ou <b>Osso Bucco</b> ou <b>Omelette</b></p> <p>Frites et/ou <b>Panais braisés au miel</b></p> <p>Compote</p>	<p>V e n d r e d i</p> <p>2 9</p>	<p>Avocat vinaigrette ou Carottes râpées</p> <p><b>Tagliatelles sauce Bambina</b></p> <p>Légumes verts</p> <p>Yaourt à la grecque</p>

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



La Gestionnaire adjointe  
Delphine Treboisnel

Le Proviseur  
Olivier Champeau