



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 22 au 26 avril 2019

Midi		Soir
LUNDI DE PAQUES		
Crudités ou Betterave rouge ou Salade bretonne ou Salade fraîcheur surimi ou Salade aux noix ou Salade suisse Filet de merlu ou Emincé Kebab à la crème ou Boulettes végétales Semoule et/ou Poêlée méridionale Liégeois	C r u d i t s	 Salade verte-jambon-œuf dur ou Salade niçoise Steak haché sauce au poivre Purée et/ou Poêlée campagnarde Yaourt aux fruits BIO
Feuilleté bolognaise ou Quiche au fromage maison ou Crudités variées ou Taboulé ou Salade vaudoise Rôti de porc ou Aile de raie aux câpres ou Confit de canard Pommes vapeur ou Lentilles vertes ou Carottes cuisinées Œufs au lait	M e r c r e d i 2 4	Rosette de Lyon ou Salade été Omelette Coquillettes et/ou Brocolis Compote
Crudités variées ou Salade de chou blanc ou Asperges vinaigrette ou Sardines à la tomate ou Salade de riz-pêcheton ou Salade montagnarde ou Taboulé Saucisses de Francfort ou Steak soja-citron ou Rôti de bœuf Frites et/ou Haricots verts Crème dessert	J e u d i 2 5	Salade de pâtes Marco Polo ou Rouleau de la mer Tajine de poulet Semoule et/ou Tomates provençales Fruit
Crudités variées ou Betterave rouge ou Chou-fleur polonaise ou Salade du thonier ou Macédoine surimi Filet de poisson pané ou Calamars au cidre Riz et/ou Courgettes cuisinées Tartelette au chocolat maion ou Tarte normande	V e n d r e d i 2 6	Crudités ou Melon Tourte aux pommes de terre Salade verte Dessert au choix

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



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau