



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 27 au 29 mai 2019**

Midi		Soir
Crudités variées ou <b>Betterave rouge</b> ou Salade bretonne ou Salade fraîcheur surimi ou Salade aux noix ou Salade suisse  <b>Steak haché sauce roquefort</b> ou <b>Colombo de porc</b> ou <b>Steak soja-citron</b>  Semoule et/ou <b>Poêlée asiatique</b>  Mousse au chocolat	L u n d i  2 7	Tomate-concombre ou <b>Œuf mayonnaise</b>  <b>Blanquette de poisson</b>  Riz et/ou <b>Trio de légumes</b>  Amandine
Crudités variées ou Taboulé ou Salade vaudoise  <b>Escalope viennoise</b> ou <b>Bœuf aux pommes caramélisées</b> Penne rigate et/ou <b>Maïs composé</b>  Beignet pomme ou chocolat ou Savarin chantilly maison	M a r d i  2 8	<b>Macédoine</b> ou Salade niçoise  <b>Tajine de poulet</b>  Purée et/ou <b>Poêlée campagnarde</b>  Crème dorée
Crudités variées ou <b>Betterave rouge</b> ou Cervelas ou Salade de penne ou Salade printemps  <b>Saucisse de Francfort</b> ou <b>Andouillette moutarde</b> ou <b>Filet de merlu sauce citron</b>  Frites et/ou <b>Courgettes à la niçoise</b>  Fromage blanc aux fruits ou Fromage blanc nature	M e r c r e d i  2 9	<b>SELF FERMÉ</b>

**FERIÉ**  
**PONT DE L'ASCENSION**

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



La Gestionnaire  
D. Treboisnel

Le Proviseur  
O. Champeau