



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 10 au 14 juin 2019

Midi		Soir
FÉRIÉ - LUNDI DE PENTECÔTE		
<p>Crudités variées ou Pâté de foie ou Choux corinthien ou Cervelas vinaigrette</p> <p>Rougail saucisse ou Calamars au cidre</p> <p>Riz BIO et/ou Poêlée asiatique</p> <p>Liégeois</p>	M a r d i 1 1	<p>Melon ou Pastèque ou Concombre au fromage blanc</p> <p>Macaroni sauce bolognaise</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Fromage blanc sucré ou aux fruits</p>
<p>Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Salade de penne au thon</p> <p>Confit de canard ou Sauté de veau au chorizo</p> <p>Pommes de terre sautées et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Compote</p>	M e r c r e d i 1 2	<p>Salade niçoise ou Salade de tomates</p> <p>Pizza au poulet</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Glace</p>
<p>Crudités variées ou Rouleau de la mer ou Salade d'endives</p> <p>Poisson fumé</p> <p>Omelette ou Rôti de porc</p> <p>Coquillettes et/ou Carottes à l'estragon</p> <p>Flan pâtissier maison ou Tarte normande</p>	J e u d i 1 3	<p>Carottes râpées ou Betteraves rouges</p> <p>Risotto à l'indienne</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Fruit au choix</p>
<p>Croque monsieur maison ou Crudités variées</p> <p>Merguez ou Filet de merlu waterzoï</p> <p>Semoule et/ou Légumes couscous</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p>	V e n d r e d i 1 4	MENU A DEFINIR SUIVANT EFFECTIFS

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



La Gestionnaire adjointe
Delphine Treboisnel

Le Proviseur
Olivier Champeau