



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 17 au 21 juin 2019

Midi		Soir
Crudités variées ou Œuf mayonnaise ou Salade de chou à l'indienne Blanquette de volaille aux amandes ou Boulettes de bœuf Riz et/ou Carottes cuisinées au miel Madeleine	L u n d i 1 7	Concombre vinaigrette ou Œuf au thon Steak haché Pommes de terre à la ciboulette et/ou Haricots verts Fruit au choix
Pizza marguerite maison ou Feuilleté bolognaise ou Crudités variées ou Melon Filet de poisson pané ou Saumon sauce roquefort Penne rigate et/ou Poêlée méridionale Barre glacée	M a r d i 1 8	Melon ou Salade au chèvre Bœuf stroganoff Semoule et/ou Courgettes sautées Compote
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Avocat vinaigrette ou Radis Lard grillé antillais ou Filet de poulet tandoori Pommes de terre et/ou Chou-fleur persillé Cerises	M e r c r e d i 1 9	Betteraves rouges ou Salade de chou à l'algérienne Cordon bleu Pâtes et/ou Champignons sautés Liégeois
Crudités variées ou Pâté de foie ou Œuf mayonnaise ou Salade grecque ou Melon Veau marengo ou Grignotes de poulet Semoule et/ou Ratatouille Chou chantilly aux fraises maison	J e u d i 2 0	Salade martiniquaise ou Melon ou Pastèque Saucisses de Francfort Purée et/ou Poêlée forestière Mousse au chocolat
Crudités variées ou Rouleau de la mer ou Champignons à la grecque Rôti de dinde Frites et/ou Gratin de courgettes Crème brûlée	V e n d r e d i 2 1	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