



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 24 au 28 juin 2019

Midi		Soir
<p>Quiche aux poireaux maison ou Tomates ou Melon ou Pastèque</p> <p>Steak haché sauce baies roses</p> <p>Pommes de terre grenaille et/ou Carottes cuisinées</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>L u n d i 2 4</p>	<p>Entrées variées</p> <p>Grignotes de poulet</p> <p>Semoule et/ou Aubergine</p> <p>Dessert au choix</p>
<p>Carottes rapées ou Salade piémontaise ou Melon ou Pastèque</p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes et/ou Courgettes sautées</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>M a r d i 2 5</p>	<p>Entrées variées</p> <p>Knacki</p> <p>Purée et/ou Tomate provençale</p> <p>Dessert au choix</p>
<p>Salade été d'endives ou Concombre vinaigrette</p> <p>Pizza maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>M e r c r e d i 2 6</p>	<p>Entrées variées</p> <p>Emincé de dinde forestière</p> <p>Riz et/ou Céleri braisé</p> <p>Dessert au choix</p>
<p>Melon ou pastèque ou Tomate sauce gribiche</p> <p>Boulettes de sarazin ou Moules</p> <p>Frites et/ou Haricots verts</p> <p>Eclair aux fraises maison</p>	<p>J e u d i 2 7</p>	<p>Entrées variées</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Macaroni et/ou Chou fleur persillé</p> <p>Dessert au choix</p>
<p>Melon ou Pastèque ou Carottes râoées ou Tomate</p> <p>Confit de canard</p> <p>Purée et/ou Champignons sautés</p> <p>Dessert au choix</p>	<p>V e n d r e d i 2 8</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>

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



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau