



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 2 au 6 septembre 2019

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Betterave rouge ou Salade bretonne ou Salade fraîcheur surimi ou Salade aux noix ou Melon ou Pastèque</p> <p>Aiguillettes de poulet ou Bœuf bourguignon ou Filet de merlu</p> <p>Penne rigate et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Barre glacée</p>	L u n d i 2	<p>Concombre au fromage blanc ou Salade martiniquaise</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Riz et/ou Trio de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p>
<p>Feuilleté bolognaise ou Quiche au fromage maison ou Crudités variées ou Taboulé ou Salade vaudoise ou Melon ou Pastèque</p> <p>Navarin d'agneau ou Merguez</p> <p>Semoule et/ou Légumes couscous</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>	M a r d i 3	<p>Salade verte-jambon-œuf dur ou Salade niçoise</p> <p>Steak haché sauce au bleu</p> <p>Purée et/ou Poêlée campagnarde</p> <p>Liégeois</p>
<p>Crudités variées ou Betterave rouge ou Chou rouge-lardons ou Salade de coquillettes ou Melon ou Pastèque</p> <p>Filet de poisson pané ou Poisson du jour</p> <p>Pommes vapeur et/ou Carottes à l'orange et au gingembre</p> <p>Tarte au citron ou Tartelette alsacienne maison</p>	M e r c r e d i 4	<p>Salade de tomates ou Salade piémontaise</p> <p>Blésotto</p> <p>Brocolis et/ou Salade verte</p> <p>Crème dessert BIO</p>
<p>Crudités variées ou Salade de chou blanc ou Asperges vinaigrette ou Sardines à la tomate ou Salade mexicaine ou Salade montagnarde ou Tomate sauce gribiche ou Melon ou Pastèque</p> <p>Boulettes de volaille Keffa ou Steak soja-citron ou Andouillette moutarde</p> <p>Frites et/ou Haricots verts</p> <p>Cône glacé</p>	J e u d i 5	<p>Salade de pâtes Marco Polo ou Melon ou Pastèque</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Semoule et/ou Tomates provençales</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Crudités variées ou Betterave rouge ou Chou-fleur polonaise ou Salade du thonier ou Salade de tomate-mozzarella ou Melon ou Pastèque</p> <p>Nems au poulet ou Porc au caramel</p> <p>Riz quinoa et/ou Courgettes au soja</p> <p>Liégeois aux fruits</p>	V e n d r e d i 6	<p>Macédoine ou Crudités variées</p> <p>Pizza maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Ile flottante</p>

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



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau