



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 16 au 20 septembre 2019

Midi		Soir
<p>Feuilleté hot dog ou Tartelette au thon maison ou Crudités variées ou Betterave rouge-maïs ou Taboulé</p> <p>Filet de poisson pané ou Filet de merlu ou Veau aux olives</p> <p>Riz BIO et/ou Trio de légumes</p> <p>Crème dessert</p>	L u n d i 1 6	<p>Salade de tomates ou Salade martiniquaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Pommes de terre lamelles et/ou Chou-fleur persillé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Crudités variées ou Salade de riz ou Asperges sauce blanche ou Choux corinthien ou Salade de penne au thon</p> <p>Merguez ou Steak haché ou Boulettes de sarrasin</p> <p>Frites et/ou Haricots panachés à la provençale</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	M a r d i 1 7	<p>Rouleau de la mer ou Melon ou Pastèque</p> <p>Omelette</p> <p>Pâtes et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>
<p>Crudités variées ou Salade au bleu et à la poire ou Salade bretonne ou Champignons à la grecque maison ou Salade été d'endives</p> <p>Escalope viennoise ou Poulet au cumin ou Merlu sauce citron</p> <p>Semoule et Légumes couscous</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p>	M e r c r e d i 1 8	<p>Œufs mayonnaise ou Salade aux noix</p> <p>Chili con carne bolognaise</p> <p>Riz et/ou Carottes vapeur</p> <p>Ile flottante</p>
<p>Crudités variées ou Rouleau de la mer ou Salade d'endives Poisson fumé ou Salade de chèvre ou Salade gauloise</p> <p>Boulettes de boeuf ou Sauté de porc ou Steak de soja</p> <p>Coquillettes et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Eclair vanille ou chocolat ou Flan pâtissier</p>	J e u d i 1 9	<p>Carottes râpées ou Betteraves rouges</p> <p>Fricassé de volaille forestière</p> <p>Purée et/ou Brocolis</p> <p>Liégeois aux fruits</p>
<p>Crudités variées ou Salade de riz ou Cervelas vinaigrette ou Salade landaise ou Chou fleur à la polonaise</p> <p>Grignotes de poulet ou Poisson du jour</p> <p>Pommes de terre au four et/ou Poêlée forestière</p> <p>Compote</p>	V e n d r e d i 2 0	<p>Avocat vinaigrette ou Salade bretonne</p> <p>Macaroni sauce napolitaine</p> <p>Salade verte</p> <p>Coupe pêche melba</p>

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



La Gestionnaire adjointe
Delphine Treboisnel

Le Proviseur
Olivier Champeau