



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 23 au 27 septembre 2019

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Salade de mâche au bleu ou Salade suisse ou Salade du thonier ou Coeur de palmier ou Rouleau de la mer ou Betterave rouge</p> <p>Escalope viennoise ou Bœuf stroganoff</p> <p>Macaroni et/ou Carottes cuisinées aux épices</p> <p>Gaufre</p>	<p>L u n d i 2 3</p>	<p>Betteraves rouges ou Salade au chèvre</p> <p>Filet de poisson pané ou Filet de merlu</p> <p>Semoule et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Compote</p>
<p>Chausson jambon fromage ou Tartine au camembert maison ou Crudités variées ou Salade grecque ou Taboulé</p> <p>Rôti de porc ou Emincé de volaille basquaise ou Calamars au cidre</p> <p>Riz et/ou Poêlée forestière</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>	<p>M a r d i 2 4</p>	<p>Salade aux noix ou Cervelas sauce gribiche</p> <p>Pâtes carbonara ou Steak soja-citron</p> <p>Trio de légumes et/ou Salade verte</p> <p>Crème dessert BIO</p>
<p>Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou ou Chou corinthien ou Salade de riz ou Avocat vinaigrette</p> <p>Haut de cuisse de poulet ou Joue de porc au miel ou Filet de merlu sauce citron</p> <p>Blé aux épices et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Liégeois aux fruits</p>	<p>M e r c r e d i 2 5</p>	<p>Carottes râpées ou Macédoine</p> <p>Emincé de dinde Involtini</p> <p>Frites et/ou Haricots verts</p> <p>Amandine</p>
<p>Crudités variées ou Pâté de foie ou Pâté en croûte ou Salade de penne au thon ou Asperges ou Salade huancaïna</p> <p>Boulettes de boeuf ou Emincé de porc au curry</p> <p>Semoule et/ou Poêlée asiatique</p> <p>Tarte aux poires ou Chou chantilly maison</p>	<p>J e u d i 2 6</p>	<p>Chou blanc massala ou Salade bretonne</p> <p>Risotto indien</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Yaourt BIO aromatisé</p>
<p>Crudités variées ou Salade normande ou Taboulé tunisien ou Rouleau de la mer ou Betterave rouge ou Salade montagnarde</p> <p>Chipolatas ou Lard grillé ou Estouffade de bœuf provençale</p> <p>Purée et/ou Haricots blancs et/ou Brocolis</p> <p>Coupe glacée</p>	<p>V e n d r e d i 2 7</p>	<p>Œuf mimosa au surimi ou Concombre</p> <p>Quiche au fromage maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Ile flottante ou Yaourt à la grecque</p>

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



La Gestionnaire Adjointe
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau