



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, Fromage, Pomme.
Le dessert affiché est le dessert du jour.

Menu du 14 au 18 octobre 2019

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Salade du thonier ou Cervelas vinaigrette ou Hareng-pommes de terre ou Rouleau de la mer ou Taboulé ou Salade martiniquaise</p> <p>Cordon bleu ou Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Coquillettes et/ou Chou-fleur persillé</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p>	<p>L u n d i 1 4</p>	<p>Betterave rouge-œuf-mais ou Salade de tomates</p> <p>Emincé de porc au curry</p> <p>Pommes de terre sautées et/ou Haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Crudités variées ou Pâté en croûte ou Salade Coleslaw ou Salade bretonne ou Œuf mayonnaise</p> <p>Rôti de dinde ou Navarin printanier ou Boulettes sarrasin-lentilles</p> <p>Semoule et/ou Poêlée campagnarde</p> <p>Doony's ou Tartelette aux myrtilles</p>	<p>M a r d i 1 5</p>	<p>Salade suisse ou Salade de coquillettes</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Riz créole et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>
<p>Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Salade angevine ou Salade piémontaise ou Salade antillaise ou Salade de quinoa</p> <p>Poulet rôti ou Choucroute océane</p> <p>Pommes de terre grenaille et/ou Brocolis</p> <p>Liégeois</p>	<p>M e r c r e d i 1 6</p>	<p>Concombre au fromage blanc ou Macédoine au thon</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Petits pois cuisinés et/ou Salade verte</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>
<p>Quiche saumon-brocolis maison ou Croisillon emmental ou Crudités variées ou Taboulé ou Salade de chou</p> <p>Steak boulgour lentilles ou Menu fromage ou Chili con carne</p> <p>Riz créole et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Barre glacée au choix</p>	<p>J e u d i 1 7</p>	<p>Œufs mayonnaise ou Salade de printemps</p> <p>Pâtes sauce napolitaine</p> <p>Ile flottante</p>
<p>Crudités variées ou Salade aux noix ou Rouleau de la mer ou Macédoine ou Salade Huancahina ou Maquereau fumé ou Salade de coquillettes au basilic</p> <p>Saucisses de Francfort ou Hachis parmentier</p> <p>Purée et/ou Catottes cuisinées</p> <p>Compote</p>	<p>V e n d r e d i 1 8</p>	<p>MENU A DEFINIR SUIVANT EFFECTIFS</p>



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



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau