

# Bonne Année



# 2021

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 4 au 8 janvier 2021

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou <b>Pâté en croûte</b> ou <b>Taboulé</b> ou <b>Œuf mayonnaise</b> ou <b>Chou blanc massala</b></p> <p><b>Grignote de poulet</b> ou <b>Menu fromage</b></p> <p>Coquillettes et/ou <b>Haricots verts</b></p> <p><b>Compote</b> Coquille de poisson maison ou Croisillon emmental ou Crudités variées ou <b>Betteraves rouges</b> ou Salade de pâtes</p> <p><b>Boulettes de boeuf</b> ou <b>Steak de soja à la tomate</b> Riz et/ou <b>Poêlée méridionale</b></p> <p>Fromage blanc sucré ou aux fruits</p>	<p>L u n d i 4</p>	<p><b>Carottes-Céleri</b> ou <b>Betterave rouges-maïs</b></p> <p><b>Steak haché</b></p> <p>Pommes de terre et/ou <b>Carottes cuisinées</b></p> <p>Crêpe fourrée au chocolat</p>
<p>Crudités variées ou <b>Salade fraîcheur surimi</b> ou <b>Avocat vinaigrette</b> ou <b>Salade de pâtes Marco Polo</b></p> <p><b>Cordon bleu</b> ou <b>Petit salé aux lentilles</b></p> <p><b>Jardinière de légumes</b></p> <p>Yarouts aux fruits BIO</p>	<p>M a r d i 5</p>	<p><b>Salade de riz</b> ou <b>Salade de chou à l'indienne</b></p> <p><b>Gratin de pâtes</b></p> <p><b>Trio de légumes</b></p> <p>Flan vanille nappé caramel BIO ou Yaourt à la grecque</p>
<p>Crudités variées ou <b>Asperges</b> ou <b>Taboulé tunisien</b> ou <b>Salade grecque</b> ou <b>Salade gruyère-œuf-croûtons</b></p> <p><b>Saucisse de Francfort</b> ou <b>Osso bucco</b></p> <p>Frites et/ou <b>Courgettes cuisinées</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>M e r c r e d i 6</p>	<p><b>Salade martiniquaise</b> ou <b>Macédoine</b></p> <p><b>Sauté de porc</b></p> <p>Purée et/ou <b>Poêlée forestière</b></p> <p>Liégeois aux fruits</p>
<p>Crudités variées ou <b>Salade hongroise</b> ou <b>Rouleau de la mer</b> ou <b>Pâté de foie</b></p> <p><b>Colombo de dinde</b> ou <b>Filet de merlu</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Brocolis</b></p> <p>Savarin chantilly maison ou <b>Beignet chocolat</b> ou <b>pomme</b></p>	<p>J e u d i 7</p>	<p><b>Œufs durs sauce aurore</b> ou <b>Crudités</b></p> <p><b>Emincé kebab</b></p> <p>Farfalle et/ou <b>Légumes tajine</b></p>
<p>Crudités variées ou <b>Salade hongroise</b> ou <b>Rouleau de la mer</b> ou <b>Pâté de foie</b></p> <p><b>Colombo de dinde</b> ou <b>Filet de merlu</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Brocolis</b></p> <p>Savarin chantilly maison ou <b>Beignet chocolat</b> ou <b>pomme</b></p>	<p>v e n d r e d i 8</p>	<p>Desserts variés</p>
<p><b>Pour votre information :</b> viande française 'Label Rouge' (poulet fermier, dinde, porc, jambon), bœuf français 'Race à viande', charcuterie, lardons, boudin, porc et lapin : BBC 'Bleu Blanc Cœur', saucisse et chipolata sans colorant et locales (Pouldreuzic 29), filet de merlu MSC (issu de la pêche durable), saumon sauvage, féculents et légumes secs BIO, carottes BIO, oeufs BIO, camembert BIO, yaourts local BIO et pain local BIO tous les jours....</p>		

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



La Gestionnaire adjointe  
Delphine Treboisnel

Le Proviseur  
Olivier Champeau