



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 25 au 29 janvier 2021

Midi		Soir
<p>Feuilleté hot dog ou Tartelette au thon maison ou Crudités variées ou Taboulé ou Betterave rouge-mais</p> <p>Filet de poisson pané ou Filet de merlu à l'andouille</p> <p>Riz BIO et/ou Trio de légumes</p> <p>Cône glacé</p>	L u n d i 2 5	<p>Salade martiniquaise ou Salade de crudités</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Semoule et/ou Légumes tajine</p> <p>Flan vanille BIO ou Yaourt à la grecque</p>
<p>Crudités variées ou Salade de riz ou Asperges sauce blanche ou Chou corinthien ou Salade de penne au saumon</p> <p>Merguez ou Boulettes sarrasin ou Steak haché</p> <p>Frites et/ou Haricots verts au fenouil</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>	M a r d i 2 6	<p>Pâté en croûte ou Rosette de Lyon ou Concombre vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pâtes et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Liégeois</p>
<p>Crudités variées ou Salade au bleu et à la poire ou Salade été d'endives ou Salade bretonne ou Champignons à la grecque maison</p> <p>Escalope viennoise ou Sauté de porc ou Colin meunière</p> <p>Semoule et/ou Légumes couscous</p> <p>Mousse au chocolat</p>	M e r c r e d i 2 7	<p>Salade aux noix ou Œuf mayonnaise</p> <p>Chili con carne bolognaise</p> <p>Riz et/ou Carottes vapeur</p> <p>Crêpe fourrée au chocolat</p>
<p>Crudités variées ou Rouleau de la mer ou Poisson fumé ou Taboulé ou Salade de chèvre ou Salade gauloise</p> <p>Emincé de dinde Kebab à la crème ou Boulettes de bœuf</p> <p>Coquillettes et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Eclair vanille ou chocolat ou Muffin maison</p>	J e u d i 2 8	<p>Carottes râpées ou Betteraves rouges</p> <p>Chipolatas ou Steak de soja à l'antillaise</p> <p>Purée et/ou Brocolis</p> <p>Compote</p>
<p>Crudités variées ou Salade de riz ou Cervelas vinaigrette ou Salade landaise ou Chou-fleur à la polonaise</p> <p>Filet de merlu sauce aux algues ou Grignotes de poulet ou Tartiflette végétarienne</p> <p>Pommes de terre au four et/ou Poêlée forestière</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p>	V e n d r e d i 2 9	<p>Avocat vinaigrette ou Salade bretonne</p> <p>Macaroni sauce napolitaine</p> <p>Salade verte</p> <p>Desserts variés</p>
<p>Pour votre information : 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