



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 8 au 12 février 2021

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Salade, bleu et poire ou Pâté en croûte ou Œuf mayonnaise ou Chou blanc massala</p> <p>Blanquette de dinde ou Menu fromage ou Filet de merlu au citron</p> <p>Riz et/ou Carottes orange-gingembre</p> <p>Barre glacée</p>	L u n d i 8	<p>Carottes-céleri ou Betterave rouge-mâis</p> <p>Tartiflette</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Compote</p>
<p>Gougère au fromage maison ou Croisillon emmental ou Crudités variées ou Betteraves rouges</p> <p>Soif l'y laisse de dinde au curry ou Boulettes d'agneau ou Steak de soja provençal</p> <p>Coquillettes et/ou Poêlée méridionale</p> <p>Liégeois</p>	M a r d i 9	<p>Salade gruyère, œuf, croûtons ou Salade de riz</p> <p>Poulet à l'américaine</p> <p>Semoule et/ou Courgettes sautées</p> <p>Gâteau moelleux aux amandes</p>
<p>Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Macédoine de légumes ou Avocat vinaigrette ou Salade de pâtes Marco Polo</p> <p>Cordon bleu ou Kig ha farz</p> <p>Pommes de terre lamelles et/ou Brocolis</p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Yaourt à la grecque</p>	M e r c r e d i 1 0	<p>Salade piémontaise ou Salade de chou à l'algérienne</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pâtes et/ou Trio de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p>
<p>Crudités variées ou Salade de haricots verts ou Pâté de foie ou Taboulé ou Œuf mayonnaise ou Salade grecque</p> <p>Saucisse de Francfort ou Sauté d'agneau à la menthe ou Omelette</p> <p>Frites et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Fromage blanc sucré ou aux fruits</p>	J e u d i 1 1	<p>Salade martiniquaise ou Macédoine</p> <p>Steak haché sauce au bleu</p> <p>Purée et/ou Poêlée forestière</p> <p>Crème dessert BIO</p>
<p>Crudités variées ou Salade hongroise ou Rouleau de la mer ou Salade de pâtes au thon</p> <p>Emincé de porc au caramel ou Grignotes de poulet ou Filet de merlu</p> <p>Semoule et/ou Légumes tajine</p> <p>Tarte au citron maison ou Beignet chocolat ou pomme</p>	V e n d r e d i 1 2	<p>Crudités ou Œufs mayonnaise</p> <p>Emincé Kebab</p> <p>Farfales et/ou Poêlée de légumes</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 protéique
Produit laitier



La Gestionnaire adjointe
Delphine Treboisnel

Le Proviseur
Olivier Champeau