



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 14 au 19 février 2021**

Midi		Soir
Crudités variées ou <b>Betterave rouge</b> ou <b>Salade du thonier</b> ou <b>Salade fraîcheur surimi</b> ou <b>Salade aux noix</b>  <b>Aiguillette de poulet</b> ou <b>Filet de merlu sauce orientale</b> Semoule et/ou <b>Ratatouille</b>  Yaourt aromatisé BIO	L u n d i  1 5	<b>Salade bretonne</b> ou <b>Salade martiniquaise</b>  <b>Nems au poulet</b>  <b>Riz</b> et/ou <b>Poêlée asiatique</b>  Madeleine
Feuilleté bolognaise ou <b>Tartelette au reblochon maison</b> ou <b>Crudités variées</b> ou <b>Taboulé</b> ou <b>Salade vaudoise</b>  <b>Rôti de porc</b> ou <b>Sauté de poulet au cumin</b> ou <b>Ravioli fromage de chèvre</b> Penne rigate et/ou <b>Chou-fleur</b>  Fromage blanc nature sucré ou <b>aux fruits</b>	M a r d i  1 6	<b>Salade verte-jambon-œuf dur</b> ou <b>Salade niçoise</b>  <b>Hachis parmentier</b>  <b>Poêlée campagnarde</b>  Ile flottante
Crudités variées ou <b>Betterave rouge</b> ou <b>Oeuf dur</b> ou <b>Radis noir</b> ou <b>Pâté de foie</b>  <b>Filet de poisson pané</b> ou <b>Bœuf aux pommes</b> Pommes vapeur et/ou <b>Courgettes</b>  Mousse au chocolat	M e r c r e d i  1 7	<b>Rouleau de la mer</b> ou <b>Salade de riz</b>  <b>Omelette</b>  <b>Coquillettes</b> et/ou <b>Brocolis</b>  Coupe glacée
Crudités variées ou <b>Salade de chou blanc</b> ou <b>Asperges vinaigrette</b> ou <b>Sardines à la tomate</b> ou <b>Salade de coquillettes</b> ou <b>Maquereau moutarde</b>  <b>Bouchée à la reine</b> ou <b>Chili con carne Bolognaise</b> Riz et/ou <b>Carottes cuisinées</b>  Tarte normande ou <b>Quatre-quarts aux pommes maison</b>	J e u d i  1 8	<b>Salade de pâtes Marco Polo</b> ou <b>Concombre au fromage blanc</b>  <b>Merguez</b>  <b>Semoule</b> et/ou <b>Légumes tajine</b>  Yaourt aux fruits BIO
Crudités variées ou <b>Betterave rouge</b> ou <b>Chou-fleur polonaise</b> ou <b>Salade de riz indienne</b> ou <b>Macédoine</b>  <b>Steak haché sauce poivre vert</b> ou <b>Filet de colin meunière</b> Frites et/ou <b>Haricots verts</b>  <b>Compote</b>	V e n d r e d i  1 9	<b>MENU A DEFINIR SUIVANT EFFECTIFS</b>
<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 protéique  
Produit laitier



La Gestionnaire  
D. Treboisnel

Le Proviseur  
O. Champeau