



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 8 au 12 mars 2021

Midi		Soir
Crudités variées ou Salade du thonier ou Cervelas vinaigrette ou Hareng-pommes de terre ou Salade martiniquaise Cordon bleu ou Porc à la mexicaine Semoule et/ou Chou-fleur persillé Liégeois	L u n d i 8	Betterave rouge-œuf-mais ou Taboulé Colombo de volaille Pommes de terre sautées et/ou Haricots verts Ile flottante
Crudités variées ou Salade Coleslaw ou Salade bretonne ou Œuf mayonnaise Rôti de dinde ou Boudin aux pommes Purée et/ou Carottes cuisinées Doony's ou Tartelette aux noix	M a r d i 9	Salade suisse ou Chou blanc massala Filet de poisson pané Riz créole et/ou Courgettes cuisinées Compote
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Salade angevine ou Salade de quinoa ou Salade antillaise Poulet rôti ou Choucroute océane Pommes de terre grenaille et/ou Brocolis Fromage blanc nature sucré ou aux fruits	M e r c r e d i 1 0	Concombre au fromage blanc ou Macédoine au thon Boulettes de boeuf Coquillettes et/ou Haricots panachés et/ou Salade verte Crème dessert BIO
Toast au thon maison ou Feuilleté hot dog ou Crudités variées ou Salade de chou Menu fromage ou Chili con carne Riz créole et/ou Poêlée méridionale Barre glacée	J e u d i 1 1	Salade bretonne ou Salade de printemps Sauté de poulet au cumin Semoule et/ou Ratatouille Liégeois aux fruits
Crudités variées ou Taboulé ou Macédoine ou Salade Huancahina ou Maquereau fumé Sauce bolognaise ou Lasagnes végétariennes Penne rigate et/ou Poêlée forestière Yaourt aromatisé BIO	V e n d r e d i 1 2	Entrées variées Omelette Frites et/ou Champignons sautés et/ou Salade verte Desserts variés
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....		

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



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau