



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 22 au 26 Novembre 2021

Midi		Soir
Crudités (carottes, céleri) ou Salade fraîcheur surimi ou Betterave rouge ou Salade du thonier Aiguillette de poulet ou Navarin d'agneau Semoule et/ou Ratatouille Glace coupe liégeoise chocolat ou café	L u n d i 2 2	Salade bretonne ou Salade martiniquaise Colombo de volaille Pommes de terre et/ou Poêlée asiatique Madeleines
Feuilleté bolognaise ou Gougère au fromage ou Crudités (carottes, céleri) ou Taboulé Carbonara ou Sauce napolitaine (végétarien) Coquillettes et/ou Poêlée forestière Fromage blanc sucré ou aux fruit	M a r d i 2 3	Salade verte/jambon/œuf dur ou Macédoine Blanquette de veau Riz et/ou Brocolis ----- Mousse au chocolat au lait ou noir
Crudités (carottes, céleri) ou Oeufs durs ou Betterave rouge ou Saucisson à l'ail ou Pâté de foie ou Radis noirs Kig ar farz ou Poisson pané Pommes de terre vapeur et/ou Courgettes Crème brûlée	M e r c r e d i 2 4 7	Rouleau de la mer ou Salade de riz simple Saucisse de Francfort ou Steak de soja Semoule et/ou Légumes tajine Compote pomme banane ou pomme fraise ou pomme bio
Crudités (carottes, céleri) ou Salade de chou blanc ou Concombre ou Salade de coquillettes ou Maquereau moutarde Poulet rôti ou Omelette ou Filet de merlu au chou Frites et/ou Poêlée artichaut julienne Liégeois pomme abricot ou framboise ou mangue	J e u d i 2 5	Salade fraîcheur surimi ou Concombre au fromage blanc Steacks hachés sauce ail et fines herbes Purée et/ou Haricot vert Crème dessert bio chocolat ou vanille ou caramel
Crudités (carottes, céleri) ou Salade chou-fleur polonaise ou Salade hongroise ou Jambon à la russe ou Salade piémontaise Calamars au cidre ou Rougail saucisse Riz et/ou Carottes Flan patissier ou Tartelette alsacienne	v e n d r e d i 2 6	Entrées variées Lasagnes Bolognaise ou lasagne végétarienne 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