



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 15 au 19 mars 2021**

Midi		Soir
<b>Feuilleté bolognaise</b> ou <b>Quiche au fromage maison</b> ou <b>Crudités variées</b> ou <b>Taboulé</b> ou <b>Betterave rouge-mâis</b>  <b>Filet de poisson pané</b> ou <b>Filet de merlu à l'andouille</b> <b>Riz BIO</b> et/ou <b>Trio de légumes</b>  <b>Compote</b> ou <b>Riz au lait</b>	L u n d i  1 5	<b>Salade martiniquaise</b> ou <b>Salade de crudités</b>  <b>Rôti de porc</b> <b>Semoule</b> et/ou <b>Légumes tajine</b>  <b>Flan vanille BIO</b> ou <b>Yaourt à la grecque</b>
<b>Crudités variées</b> ou <b>Salade de riz</b> ou <b>Asperges sauce blanche</b> ou <b>Chou corinthien</b> ou <b>Salade de penne au saumon</b>  <b>Merguez</b> ou <b>Boulettes sarrasin</b> ou <b>Steak haché</b> <b>Frites</b> et/ou <b>Haricots verts au fenouil</b>  <b>Yaourt aux fruits BIO</b>	M a r d i  1 6	<b>Pâté en croûte</b> ou <b>Rosette de Lyon</b> ou <b>Concombre vinaigrette</b>  <b>Omelette</b> <b>Pâtes</b> et/ou <b>Poêlée méridionale</b>  <b>Liégeois</b>
<b>Crudités variées</b> ou <b>Salade au bleu et à la poire</b> ou <b>Salade été d'endives</b> ou <b>Salade bretonne</b> ou <b>Champignons à la grecque maison</b>  <b>Escalope viennoise</b> ou <b>Sauté de porc</b> ou <b>Colin meunière</b> <b>Semoule</b> et/ou <b>Légumes couscous</b>  <b>Mousse au chocolat</b>	M e r c r e d i  1 7	<b>Salade aux noix</b> ou <b>Œuf mayonnaise</b>  <b>Chili con carne bolognaise</b> <b>Riz</b> et/ou <b>Carottes vapeur</b>  <b>Cône glacé</b>
<b>Crudités variées</b> ou <b>Rouleau de la mer</b> ou <b>Poisson fumé</b> ou <b>Taboulé</b> ou <b>Salade de chèvre</b> ou <b>Salade gauloise</b>  <b>Emincé de dinde Kebab à la crème</b> ou <b>Boulettes de bœuf</b> ou <b>Raviolis au fromage</b> <b>Coquillettes</b> et/ou <b>Courgettes cuisinées</b>  <b>Eclair café</b> ou <b>chocolat</b> ou <b>Feuilleté Bourdaloue maison</b>	J e u d i  1 8	<b>Carottes râpées</b> ou <b>Betteraves rouges</b>  <b>Chipolatas</b> ou <b>Steak de soja à l'antillaise</b> <b>Purée</b> et/ou <b>Brocolis</b>  <b>Fromage blanc nature sucré</b> ou <b>aux fruits</b>
<b>Crudités variées</b> ou <b>Salade de riz</b> ou <b>Cervelas vinaigrette</b> ou <b>Salade landaise</b> ou <b>Chou-fleur à la polonaise</b>  <b>Filet de merlu sauce aux algues</b> ou <b>Grignotes de poulet</b> ou <b>Tartiflette végétarienne</b> <b>Pommes de terre au four</b> et/ou <b>Poêlée forestière</b>  <b>Crêpe fourrée au chocolat</b>	V e n d r e d i  1 9	<b>Avocat vinaigrette</b> ou <b>Salade bretonne</b>  <b>Macaroni sauce napolitaine</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Desserts variés</b>
<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...		

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



La Gestionnaire adjointe  
Delphine Treboisnel

Le Proviseur  
Olivier Champeau