



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 29 mars au 2 avril 2021

Midi		Soir
Crudités variées ou Salade au bleu et à la poire ou Pâté en croûte ou Œuf mayonnaise ou Chou blanc massala Blanquette de dinde noix de coco ou Menu fromage ou Filet de merlu au citron Riz et/ou Carottes orange-gingembre Gâteau moelleux amandes	L u n d i 2 9	Salade de tomates ou Betterave rouge-mâis Tartiflette Haricots beurre Fromage blanc nature sucré ou aux fruits
Gougère au fromage maison ou Croisillon emmental ou Crudités variées ou Betteraves rouges Soif l'y laisse de dinde au curry ou Boulettes d'agneau ou Steak de soja provençal Coquillettes et/ou Poêlée méridionale Liégeois	M a r d i 3 0	Salade gruyère, œuf, croûtons ou Salade de riz Poulet à l'américaine Semoule et/ou Courgettes sautées Barre glacée
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Macédoine de légumes ou Avocat vinaigrette ou Salade de pâtes Marco Polo Cordon bleu ou Kig ha farz Pommes de terre lamelles et/ou Brocolis Ile flottante	M e r c r e d i 3 1	Salade piémontaise ou Salade de chou à l'algérienne Sauté de porc Pâtes et/ou Trio de légumes Yaourt aux fruits BIO
Crudités variées ou Salade de haricots verts ou Pâté de foie ou Œuf mayonnaise ou Salade grecque Saucisse de Francfort ou Sauté d'agneau à la menthe ou Omelette Frites et/ou Courgettes cuisinées Compote ou Œufs au lait	J e u d i 1 e r	Salade martiniquaise ou Macédoine Steak haché sauce au bleu Purée et/ou Poêlée forestière Crème dessert BIO
Crudités variées ou Salade hongroise ou Rouleau de la mer ou Salade de pâtes au thon Emincé de porc au caramel ou Grignotes de poulet ou Filet de merlu Semoule et/ou Légumes tajine Beignet chocolat ou pomme ou Tarte au citron maison	V e n d r e d i 2	Crudités ou Œufs mayonnaise Croissant au jambon 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 protéique
Produit laitier



La Gestionnaire adjointe
Delphine Treboisnel

Le Proviseur
Olivier Champeau