



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 24 au 28 mai 2021**

| Midi  |  | Soir  |
|---|--|---|
| <b>FÉRIÉ</b>  |  |   |
| Crudités variées ou <b>Pâté en croûte</b> ou <b>Œuf mayonnaise</b> ou <b>Betterave rouge</b> ou Melon-Pastèque<br><br><b>Menu fromage</b> ou <b>Filet de merlu au citron</b><br><br>Riz et/ou <b>Carottes orange-gingembre</b><br><br>Liégeois  | M<br>a<br>r<br>d<br>i<br><br>2<br>5                | Salade gruyère, œuf, croûtons ou <b>Betterave rouge</b><br><br><b>Emincé de bœuf basquaise</b><br><br>Semoule et/ou <b>Courgettes sautées</b><br><br>Barre glacée |
| Crudités variées ou <b>Salade fraîcheur surimi</b> ou <b>Avocat vinaigrette</b> ou <b>Salade de pâtes Marco Polo</b> ou Melon-Pastèque<br><br><b>Cordon bleu</b> ou <b>Petit salé aux lentilles</b><br><br><b>Jardinière de légumes</b><br><br>Ile flottante  | M<br>e<br>r<br>c<br>r<br>e<br>d<br>i<br><br>2<br>6 | Salade piémontaise ou <b>Tomate sauce blanche</b><br><br><b>Sauté de porc</b><br><br>Pâtes et/ou <b>Trio de légumes</b><br><br>Liégeois aux fruits                |
| Crudités variées ou <b>Salade martiniquaise</b> ou <b>Salade grecque</b> ou Melon-Pastèque<br><br><b>Steak haché sauce au bleu</b> ou <b>Confit de canard</b><br><br>Frites et/ou <b>Courgettes fraîches cuisinées</b><br><br><b>Compote</b> ou <b>Œufs au lait</b>   | J<br>e<br>u<br>d<br>i<br><br>2<br>7                | <b>Pâté de foie</b> ou Melon-Pastèque<br><br><b>Bouchée à la reine</b><br><br>Riz et/ou <b>Poêlée forestière</b><br><br>Crème dessert BIO                         |
| Crudités variées ou <b>Salade hongroise</b> ou <b>Rouleau de la mer</b> ou <b>Salade de pâtes au thon</b> ou Melon-Pastèque<br><br><b>Grignotes de poulet</b> ou <b>Poisson meunière</b><br><br>Semoule et/ou <b>Légumes tajine</b><br><br>Tarte aux poires ou <b>Tartelette alsacienne maison</b>  | V<br>e<br>n<br>d<br>r<br>e<br>d<br>i<br><br>2<br>8 | Crudités ou <b>Œufs mayonnaise</b><br><br><b>Croissant au jambon</b><br><br>Salade verte<br><br>Desserts variés   |
| <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