



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 21 au 25 juin 2021**

Midi		Soir
Crudités variées ou Œuf mayonnaise ou Melon  <b>Blanquette de volaille aux amandes</b> ou <b>Boulettes de bœuf</b>  Riz et/ou <b>Carottes cuisinées au miel</b>  Madeleine	L u n d i  2 1	<b>Salade grecque</b> ou <b>Concombre vinaigrette</b>  <b>Steak haché</b>  Pommes de terre à la ciboulette et/ou <b>Haricots verts</b>  Ile flottante
Pizza Marguerite maison ou Crudités variées ou Melon  <b>Filet de poisson pané</b> ou <b>Saumon sauce roquefort</b>  Penne rigate et/ou <b>Poêlée méridionale</b>  <b>Compote</b> ou <b>Riz au lait</b>	M a r d i  2 2	Melon ou <b>Salade au chèvre</b>  <b>Sauté de porc</b>  Semoule et/ou <b>Courgettes sautées</b>  Coupe liégeoise glacée
Crudités variées ou <b>Salade fraîcheur surimi</b> ou <b>Avocat vinaigrette</b> ou <b>Radis</b> ou <b>Melon</b>  <b>Lard grillé antillais</b> ou <b>Sauté de poulet au cumin</b>  Pommes de terre et/ou <b>Chou-fleur persillé</b>  Mousse au chocolat	M e r c r e d i  2 3	<b>Betterave rouge-Mais</b> ou <b>Tomate</b>  <b>Cordon bleu</b>  Pâtes et/ou <b>Champignons sautés</b>  Yaourt aux fruits BIO
Crudités variées ou <b>Pâté de foie</b> ou <b>Œuf mayonnaise</b> ou <b>Salade grecque</b> ou <b>Melon</b>  <b>Veau marengo</b> ou <b>Grignote de poulet</b>  Semoule et/ou <b>Ratatouille</b>  Charlotte aux fruits rouges maison	J e u d i  2 4	<b>Salade martiniquaise</b> ou <b>Melon-Pastèque</b>  <b>Saucisse de Francfort</b>  Purée et/ou <b>Poêlée forestière</b>  Fromage blanc nature sucré ou aux fruits
Crudités variées ou <b>Rouleau de la mer</b> ou <b>Melon</b>  <b>Boulettes de sarrasin</b> ou <b>Rôti de dinde</b>  Frites et/ou <b>Courgettes sautées</b>  Yaourt aux fruits	V e n d r e d i  2 5	<b>MENU A DEFINIR SUIVANT EFFECTIFS</b>

**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 adjointe  
Delphine Treboisnel

Le Proviseur  
Olivier Champeau