



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, Fromage, Pomme.  
Le dessert affiché est le dessert du jour.

**Menu du 6 au 10 septembre 2021**

Midi		Soir
Crudités variées ou Salade du thonier ou Cervelas vinaigrette ou Hareng-pommes de terre ou Rouleau de la mer ou Melon/Pastèque  <b>Cordon bleu</b> ou <b>Blanquette de veau</b> Coquillettes et/ou <b>Chou-fleur au curry</b>  Mousse au chocolat	L u n d i  6	<b>Betterave rouge-œuf-maïs</b> ou Salade de tomate  <b>Omelette</b> <b>Frites</b> et/ou <b>Haricots verts</b>  Flan vanille bio ou Yaourt à la grecque
Crudités variées ou Paté en croûte ou Salade Coleslaw ou Salade bretonne ou Œuf mayonnaise ou Melon/Pastèque  <b>Poisson pané</b> ou <b>Filet de merlu</b> Semoule et/ou <b>Carottes cuisinées</b>  Doony's ou Tartellette au chocolat	M a r d i  7	Salade suisse ou Chou blanc massala  <b>Sauté de porc</b> <b>Riz créole</b> et/ou <b>Courgettes cuisinées</b>  Fromage blanc nature sucré ou aux fruits
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Salade angevine ou Salade de quinoa ou Salade antillaise ou Melon/Pastèque  <b>Poulet rôti</b> ou <b>Saucisse de Toulouse</b> Purée et/ou <b>Brocolis</b> et/ou <b> Lentilles vertes</b>  Yaourt BIO aux fruits	M e r c r e d i  8	<b>Concombre au fromage blanc</b> ou <b>Macédoine au thon</b>  <b>Boulettes de boeuf</b> <b>Tortis</b> et/ou <b>Haricot panachés</b> et/ou Salade verte  Cône glacé
Coquille de poisson ou Croissillon emmental ou Crudités variées ou Melon/Pastèque ou Taboulé  <b>Steak de soja</b> ou <b>Menu fromage</b> ou <b>Chili con carne</b> Riz créole et/ou <b>Poêlée méridionale</b>  <b>Compote</b>	J e u d i  9	Salade bretonne ou Salade de printemps  <b>Merguez</b> <b>Semoule</b> et/ou <b>Légumes de couscous</b>  Liégeois
Crudités variées ou Salade aux noix ou Rouleau de la mer ou <b>Macédoine</b> ou Salade Huanchahina ou Maquereau fumé ou Melon/Pastèque  <b>Sauce bolognaise</b> ou <b>Sauce Carbonara</b> ou <b>Filet de saumon</b> Penne rigate et/ou <b>Poêlée campagnarde</b>  Crêpe fourrée chocolat	V e n d r e d i  1 0	Melon/Pastèque ou Oeufs mayonnaise  <b>Croq Kebab</b>  Salade verte  Yaourt aromatisé BIO
<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  
D. Treboisnel

Le Proviseur  
O. Champeau