



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 18 au 23 octobre 2021

Midi		Soir
<p>Feuilleté hot dog ou Tartelette au chèvre ou Cruautés variées ou Betterave rouge-maïs ou Taboulé</p> <p>Emincé de dinde méditerranéen ou aiguillettes de poulet</p> <p>Riz bio et/ou Trio de légumes</p> <p>Compote pomme bio ou pomme fraise ou pomme banane ou Riz au lait</p>	<p>L u n d i 1 8</p>	<p>Salade de tomates ou Salade martiniquaise</p> <p>Rôti de porc ou Rôti de dinde</p> <p>Semoule et/ou légumes Tajine</p> <p>Ile flottante</p>
<p>Cruautés variées ou Salade de riz ou Asperges sauce blanche ou Choux corinthien</p> <p>Boulettes de boeuf ou Boulettes sarrasin ou Filet meunière</p> <p>Frites et/ou haricots verts</p> <p>mousse au chocolat au lait ou noir</p>	<p>M a r d i 1 9</p>	<p>Concombre vinaigrette ou Pâté de foie</p> <p>Raviolis au fromage</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>
<p>Cruautés variées ou Salade de bleu et poire ou Salade d'été d'endives ou Salade bretonne</p> <p>Navarin d'agneau ou Merguez</p> <p>Semoule et/ou Ratatouille</p> <p>Yaourt bio (citron ou vanille ou fraise)</p>	<p>M e r c r e d i 2 0</p>	<p>Salade de coquillettes ou Salade aux noix</p> <p>Risotto milanaise</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Glace liégeoise chocolat ou café</p>
<p>Cruautés variées ou Salade d'endives ou Maquereau moutarde ou Rouleau de la mer ou Taboulé ou Salade de chèvre</p> <p>Grignote de poulet ou Bœuf aux carottes ou Steak boulgour-lentilles</p> <p>Coquillettes et/ou Courgettes cuisinées</p> <p>Eclair (vanille ou chocolat) ou Far aux pommes</p>	<p>J e u d i 2 1</p>	<p>Cœufs mayonnaise ou Betterave rouge</p> <p>Fricassé de volaille forestière</p> <p>Purée et/ou Brocolis</p> <p>Liégeois chocolat ou café ou vanille caramel</p>
<p>Cruautés variées ou Salade landaise ou Salade de penné au saumon ou Cervelas vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de canard ou Filet de poisson pané</p> <p>Pommes de terre au four et/ou Poêlée forestière</p> <p>Madeleines</p>	<p>V e n d r e d i 2 2</p>	<p>Menu à prévoir suivant effectif</p>
<p>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....</p>		

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



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau