



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 08 au 12 Novembre 2021**

Midi		Soir
<p>Crudités variées ou Salade de mâche au bleu ou Salade suisse ou <b>Cœur de palmier</b> ou Salade du thonier ou Rouleau</p> <p><b>Escalope viennoise</b> ou <b>Bœuf camarguais</b></p> <p>Macaronis et/ou <b>Carottes aux épices</b></p> <p>Yaourt bio aromatisé</p>	L u n d i  0 8	<p><b>Betterave rouge</b> ou Salade au chèvre</p> <p><b>Filet de poisson pané</b> ou <b>Filet de merlu</b></p> <p>Pommes de terre et/ou <b>Courgettes cuisinées</b></p> <p>Ile flottante</p>
<p>Chausson jambon fromage ou Tartines au chèvre ou Crudités variées ou Taboulé</p> <p><b>Nems au poulet</b> ou <b>Porc au caramel</b> ou <b>Filet de merlu au chou</b></p> <p>Riz-quinua et/ou <b>Poêlée asiatique</b></p> <p>Fromage blanc aux fruits ou nature</p>	M a r d i  0 9	<p>Salade aux noix ou Cervelas sauce gribiche</p> <p><b>Pâtes carbonara</b></p> <p><b>Trio de légumes</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Gaufre flash</p>
<p>Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou chou corinthien ou Salade de riz-pêche-thon ou avocat vinaigrette</p> <p><b>Haut de cuisse de poulet</b> ou <b>Joue de porc au miel</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Ratatouille</b></p> <p>Liégeois chocolat ou café ou vanille caramel</p>	M e r c r e d i  1 0	<p>Crudités</p> <p><b>Steack haché sauce au bleu</b></p> <p>Frites et/ou <b>Julienne de légumes</b></p> <p>Dessert variés</p>
<b>FERIE</b>	J e u d i  1 1	<b>FERIE</b>
<p>Crudités variées ou Salade normande ou <b>betterave rouge</b> ou Taboulé ou Rouleau de la mer ou Salade bretonne</p> <p><b>Rôti de porc</b> ou <b>Steack boulgour-lentilles</b> ou <b>Boeuf à la bière</b></p> <p>Purée et/ou <b>Brocolis</b></p> <p>Barres glacées</p>	v e n d r e d i  1 2	<p>Concombre ou Oeufs mayonnaise</p> <p><b>Emincé de dinde Kebab</b></p> <p>Farfales et/ou <b>Carottes vapeur</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Desserts variés</p>
<p><b>Pour votre information :</b> viande française 'Label Rouge' (poulet fermier, dinde, porc, jambon), bœuf français 'Race à viande', lardons, boudin 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