



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 15 Novembre au 19 Novembre 2021

Midi		Soir
Crudités variées ou Salade bleu et poire ou Salade suisse ou Chou blanc massala ou Taboulé ou œuf mayonnaise Filet de poisson pané ou Steak de thon basquaise Pommes de terre lamelles et/ou Poêlée méridionale Mousse au chocolat (lait ou noir)	L u n d i 1 5	Betterave rouge-Maïs ou Carottes-céleri Emincé de dinde au curry Semoule et/ou Ratatouille Flan vanille bio ou Yaourt à la grecque
Quiche brocolis-saumon ou Croisillon emmental ou Macédoine de légumes ou Salade de riz Boulette d'agneau ou Sauté de canard à l'orange ou Steak de soja Coquillettes et/ou Carottes aux épices Yaourt bio (abricot ou myrtille ou framboise)	M a r d i 1 6	Salade grecque ou Rouleau de la mer Chipolatas Purée et/ou Trio de légumes Cône (vanille ou chocolat ou pistache)
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Betterave rouge ou Avocat vinaigrette ou Salade de pâtes Bouchées à la reine ou Rôti de dinde sauce Tandoori Riz et/ou Courgettes cuisinées Crêpes fourrés au chocolat	M e r c r e d i 1 7	Concombre vinaigrette ou Salade de chou à l'algérienne Tartiflette Brocolis Fromage blanc aux fruits ou nature sucré
Crudités variées ou Salade martiniquaise ou Salade grecque ou Salade Marco Polo ou Cervelas Emincé de dinde Kebab ou Merguez ou Filet de merlu Semoule et/ou Poêlée pour tajine Tatelette au citron ou beignet pomme	J e u d i 1 8	Fondant de foie de canard ou Salade aux noix Boulettes sarrasin-lentilles Pâtes coudées rayées et/ou Carottes au miel Liégeois (chocolat ou vanille ou café)
Crudités variées ou Salade de riz ou Salade hongroise ou Rouleau de la mer Colombo de volaille ou Grignote de poulet ou Filet de poisson meunière Frites et/ou Haricots verts bio Compote pomme fraise ou pomme bio ou riz au lait	V e n d r e d i 1 9	Oeufs mayonnaise ou crudités Croissants au jambon Salade verte Desserts variés
<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