




















MENUS POUR LA SEMAINE du 21 MAI au 25 MAI 2018

	ENTREES	VIANDES	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGES	DESSERTS	MENU SOIR
LUNDI 21/05/18			FERIE			
MARDI 22/05/18	Buffet de salade BIO  Feuilleté au fromage Carottes au citron  Melon Pastèque	Sauté de porc aux champignons noirs Steak grillé	Riz sauvage Fenouil provençal	Yaourt nature Fromage coupe Tome noire	CORBEILLE DE FRUITS Tarte aux pommes  Donuts	Entrées diverses Sauté de lapin Pommes vapeur Fromage yaourt Panier de fruits
MERCREDI 23/05/18	Buffet de salade BIO  Asperges mimosa Tomate vinaigrette	Gratin de macaronis Jambon champignons ou végétal	Salade gourmande 	Yaourt nature Fromage coupe Tartare	CORBEILLE DE FRUITS Fraises au sucre	Entrées diverses Eby tomate champignons Calamars à la romaine Fromage yaourt Panier de fruits
JEUDI 24/05/18	Buffet de salade  Tartine de tapenade Cœur de palmier radis maïs Salade de chou  jambon fromage	Cordon bleu Rôti de veau à la moutarde à l'ancienne	Chou rouge aux épices Purée ménagère	Petits suisses Fromage coupe Saint Morêt	CORBEILLE DE FRUITS Smoothies aux mûres Tarte aux myrtilles	Entrées diverses Salade de pâtes Rôti de veau Fromage yaourt Panier de fruits
 VENDREDI 25/05/18	Buffet de salade BIO  Pamplemousse rouge Riz  niçois au thon Salade composée	Poisson frais du marché Steak de poulet épicé	Printanière de légumes Pâtes au basilic	Yaourt nature Fromage coupe Fromage varié	CORBEILLE DE FRUITS Petits suisses aux fruits Danette liégeoise	 BON WEEK-END

Le restaurant scolaire respecte la grille de fréquences des repas établie par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

-  = Viandes (muscle), poissons (8/20 repas minimum)
-  = Légumes et fruits cuits
-  = Légumes et fruits crus (20/20 repas)
-  = Produits laitiers (20/20 repas)
-  = Féculents (20/20 repas)

-  = Viande hachée (4/20 repas maximum)
-  = Friture, panures (4/20 repas maximum)
-  = Dessert contenant + de 20g de glucides ou + de 15% de lipides (4/20 maximum)
-  = Préparations à base de viande, poisson, d'œuf et/ou de fromage (4/20 maximum)

En raison des fluctuations et des impératifs de gestion de stock les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension.

Nos crudités (carottes, céleri, choux, pommes, salade) sont toujours issues de l'Agriculture Biologique

Ainsi que le fromage blanc, le beurre, le riz et le pain 2x par semaine

Mme L'Attachée de Gestion

Mr Le Proviseur