

MENUS

Année scolaire 2018 / 2019 : Du 25 Février au 1^{er} Mars 2019

Poisson tous les jours !!!



Groupes d'aliments

Produits laitiers
Viande / poisson / œufs
Fruits et légumes crus
Fruits et légumes cuits
Céréales / féculents
Légumes secs
Dessert < 15 % MG et
>20 g de glucides
Charcuterie poisson



Lundi

Entrée chaude
Cordon bleu
Petit pois, carottes
Yaourt
Compote

Mardi

Carottes râpées / Poireaux vinaigrette
Spaghetti bolognaise
Fromage
Fruit

Mercredi

Salade verte
Pomme de terre farcie

Yaourt

Gâteau de semoule

Jeudi

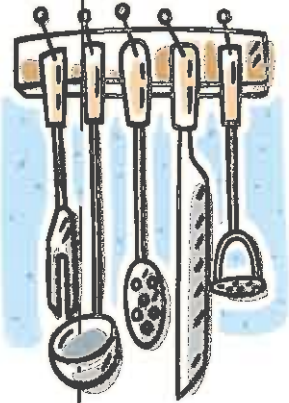
Endives / Asperges
Emincé de porc
Riz

Fromage

Fromage blanc, crème de marrons ou Miette de spéculoos

Vendredi

Taboulé / Salade Piémontaise
Poisson pané
Brocolis
Yaourt
Roulé à la confiture



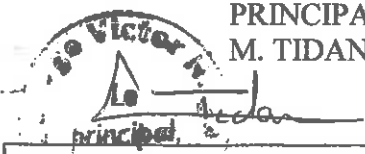
Menus conforme aux recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé)
Et du GEM RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

PRINCIPAL
M. TIDANI

GESTIONNAIRE

INFIRMIERE

CHEF DE CUISINE



Des modifications dans les menus peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement des marchandises. Merci de votre compréhension.