


MENUS POUR LA SEMAINE du 26 JUIN au 30 JUIN 2017

	ENTREES	VIANDES	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGES	DESSERTS	MENU SOIR
LUNDI 26/06/17	Buffet de salade BIO Œuf poché Tartare de tomate	Saucisse grillée au fromage	Spaghettis aux légumes Sauce tomate	Yaourt nature Fromage coupe	CORBEILLE DE FRUITS Salade de fruits	« Menu surprise en fonction de l'effectif réel »
MARDI 27/06/17	Buffet de salade BIO Carottes râpées Toast paysan	Gigot d'agneau	Printanière de légumes	Yaourt nature Fromage coupe	CORBEILLE DE FRUITS Biscuit roulé	
MERCREDI 28/06/17	Buffet de salade BIO Duo de crudités Sardines citron	Steak grillé	Frites Petits pois carottes	Yaourt nature Fromage coupe	CORBEILLE DE FRUITS Tarte tropézienne	
JEUDI 29/06/17	Buffet de salade BIO Chou-fleur vinaigrette Haricots mimosa	Saumon à l'aneth	Riz pilaf Poêlée méridionale	Petits suisses Fromage coupe		
 VENDREDI 30/06/17	Buffet de salade BIO Radis beurre Salade composée	Omelette portugaise	Purée de fenouil	Yaourt nature Fromage coupe Fromage varié	CORBEILLE DE FRUITS Crème caramel maison	

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)

**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'Intendante

Mr Le Proviseur