

















**MENUS POUR LA SEMAINE du 18 JUIN au 22 JUIN 2018**

	<b>ENTREES</b>	<b>VIANDES</b>	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>MENU SOIR</b>
<b>LUNDI</b> 18/06/18	Buffet de salade  Melon Pastèque Carottes à l'aneth 	Jambon à l'ananas	Frites  Petits pois carottes persillés	Yaourt nature Fromage	CORBEILLE DE FRUITS  Salade de fruits	« Menu surprise en fonction de l'effectif réel »
<b>MARDI</b> 19/06/18	Buffet de salade  Coquille de saumon Céleri aux pommes 	Blanquette de poisson	Riz pilaf  Ratatouille 	Petits suisses Fromage	CORBEILLE DE FRUITS  Compote céréales	
<b>MERCREDI</b> 20/06/18	Buffet de salade  Tomate arlequin Wrap végétarien	Sauté de canard sauce à l'orange	Spaetzele  Panaché de légumes 	Yaourt nature Fromage	CORBEILLE DE FRUITS  Flan chocolat  maison	
<b>JEUDI</b> 21/06/18 <b>Journée sobre en carbone</b>	Buffet de salade  Tartare concombre ananas menthe  Salade de lentilles	Œuf dur  sauce tomate Emmenthal 	Spaghettis	Yaourt nature Fromage	CORBEILLE DE FRUITS  Fraises chantilly	
<b> VENDREDI</b> 22/06/18	Buffet de salade  Toast paysan Salade composée	Lasagne bolognaise	Salade verte 	Yaourt nature Fromage	CORBEILLE DE FRUITS  Glace	

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) |  | = Viande hachée (4/20 repas maximum)  |
|  | = Légumes et fruits cuits                         |  | = Friture, panures (4/20 repas maximum)   |
|  | = Légumes et fruits crus (20/20 repas)            |  | = Dessert contenant + de 20g de glucides ou + de 15% de lipides (4/20 maximum)  |
|  | = Produits laitiers (20/20 repas)                 |  | = Préparations à base de viande, poisson, d'œuf et/ou de fromage (4/20 maximum) |
|  | = Féculents (20/20 repas)                         |   |   |

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**