
























**MENUS POUR LA SEMAINE du 16 AVRIL au 20 AVRIL 2018**

	<b>ENTREES</b>	<b>VIANDES</b>	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>MENU SOIR</b>
<b>LUNDI</b> 16/04/18	Buffet de salade  Tomate basilic Tarte chèvre tomate basilic Pamplemousse rouge	Paella au poulet Foie de veau aux oignons	Frisée à l'ail Riz safrané Choux de Bruxelles	Yaourt nature Fromage coupe Emmenthal	CORBEILLE DE FRUITS Flan caramel  Mousse chocolat artisanale	Entrées diverses Croque monsieur Salade verte  Fromage yaourt nature Panier de fruits
<b>MARDI</b> 17/04/18	Buffet de salade  Lentilles aux lardons Courgettes aux dés de féta Pêche au thon	Steak haché au jus Saucisse grillée	Purée de pommes de terre Panais et courges sautées	Petits suisses Fromage coupe Saint agur	CORBEILLE DE FRUITS Crêpes pommes tatin Biscuit roulé mousse marron	Entrées diverses Poisson Meunière Poêlée rustique Fromage yaourt nature Panier de fruits
<b>MERCREDI</b> 18/04/18	Buffet de salade  Carottes à l'aneth  Salade niçoise	Sauerbratten	Nouilles alsaciennes Courgettes à la tomate	Yaourt nature Fromage coupe Petit Louis	CORBEILLE DE FRUITS Fromage blanc  miel et noix	Entrées diverses Assiette anglaise Fromage yaourt nature Panier de fruits Glace
<b>JEUDI</b> 19/04/18	Buffet de salade  Salade charcutière Salade de pâtes Céleri aux câpres 	Endives au jambon Pavé de dinde aux épices	Frites Poêlée brocolis champignons 	Yaourt nature Fromage coupe Kiri		Entrées diverses Méli Mélo gourmand Brochette orientale Fromage yaourt nature Panier de fruits
<b> VENDREDI</b> 20/04/18	Buffet de salade  Salade composée Betteraves crues en salade Chou rave aux fraises	Raviolis au gruyère Brochette de poisson madras	Salade gourmande  Printanière de légumes	Yaourt nature Fromage coupe Fromage varié	CORBEILLE DE FRUITS Desserts variés	

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