




MENUS POUR LA SEMAINE du 22 MAI au 26 MAI 2017

	ENTREES	VIANDES	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGES	DESSERTS	MENU SOIR
LUNDI 22/05/17	Buffet de salade BIO Asperges mayonnaise Cocktail de crevettes Pastèque melon	Escalope de dinde à la crème Onglet de veau grillé	Frites Poêlée brocolis champignons BIO	Yaourt nature Fromage coupe		Entrées diverses Pâtes sauce tomate Œufs pochés Fromage yaourt Panier de fruits
MARDI 23/05/17	Buffet de salade BIO Pêche au thon Salade grecque Courgettes aux pommes	Omelette au fromage Steak haché sauce tomate	Haricots flageolets à l'ail Céréales gourmandes	Yaourt nature Fromage coupe	CORBEILLE DE FRUITS Sojasun vanille Crème dessert chocolat	Entrées diverses Pané fromager Poêlée de légumes Fromage yaourt Fruits frais
MERCREDI 24/05/17	Buffet de salade BIO Duo de crudités Charcuterie alsacienne cornichons	Tortellinis au bœuf ou ricotta épinards	Salade BIO tomate maïs	Yaourt nature Fromage coupe	CORBEILLE DE FRUITS Meringue glacée chantilly	
JEUDI 25/05/17		PONT	DE	L'ASCENSION		
 VENDREDI 26/05/17						

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)		

**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