

Menu conseil selon plan alimentaire

- Fruits et Légumes cuits
- Fruits et Légumes crus
- Poissons ou fruits de mer
- Viande bœuf, agneau, veau
- Œufs, volaille ou porc
- Féculents
- Produits laitiers, Produits sucrés

Semaine du 9 au 13 mai 2022



**Le chef et son équipe
vous souhaitent un bon appétit !**

Menus réalisés en collaboration avec notre

diététicienne



Menu élaboré par les classes de 6e
en collaboration avec la nutritionniste de l'Institution.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade macédoine	Feuilleté au fromage	Buffet des entrées	Salade tomates oignons	Concombre et poivrons grillés
Raviolis frais au bœuf crème de pesto	Navarin d'agneau aux épices douces	Truite meunière ferme aquaponique	Sot l'y laisse de dinde marinade Gyros	Filet de julienne au court bouillon
	Carottes fondantes fraîches	Pommes vapeur	Pommes rissolées	Ratatouille provençale
Raviolis 4 fromages à la crème	Tagine de légumes et pois chiches		Curry de tofu et légumes	Duo de céréales
Danette	Brie	Plateau de fromages	Yaourt fermier	Emmental
Fruits de saison	Fruits de saison	Dessert du jour	Cocktail de fruits	Madeleine

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.