

**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 16 au 20 mai 2022



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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Repas alternatif</i>	VENDREDI
  <b>Céleri rémoulade</b>	 <b>Taboulé à la menthe</b>	<b>Buffet des entrées</b>	<b>Concombre feta</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>
 <b>Emincé de bœuf au paprika</b>	  <b>Sauté de porc épices cajun</b>	 <b>Fricassée de lapin au cidre</b>	 <b>Courgettes fraîches sautées</b>	 <b>Pépites de colin pané</b>
 <b>Boulgour</b>	 <b>Haricots plats persillés</b>	<b>Polenta gratinée</b>	 <b>Omelette au fromage</b>	<b>Pommes vapeur au curcuma</b>
 <b>Boulgour et lentilles</b>	 <b>Tofu à la crème de moutarde</b>			<b>Nuggets aux petits légumes</b>
 <b>Flan caramel</b>	 <b>Bleu d'Auvergne</b>	<b>Plateau de fromages</b>	 <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Saint Paulin</b>
<b>Salade de fruits</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Dessert du jour</b>	 <b>Chausson aux pommes</b>	<b>Fruits de saison</b>

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.