

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

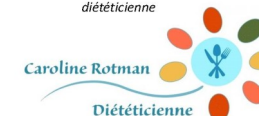


Semaine du 25 au 29 mars 2024















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

Menus réalisés en collaboration avec notre

diététicienne



Menus élaborés par les élèves de 6^{ème}

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres à la crème	 Salade italienne basilic tomates séchées	Entrées du jour	 Carottes râpées	Crudités
 Cordon bleu frais	 Emincé de bœuf à la provençale	 Poulet « de mon enfance »	 Bréchets de poulet épicés	 Filet de poisson
 Petits pois à la française	 Choux fleurs gratinés	 Gratin dauphinois	 Pommes rissolées	Riz
 Crispy de blé	Pané épinards emmental à la tomate	Emincé végétarien	Sauté végétal	Sauce tomates
 Brie de Meaux	 Yaourt nature	 Plateau de fromages	 Saint Paulin	 Yaourt
Fruits de saison	Quatre quarts	Bûches	Compote	Pomme

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.