

MENUS DU 17 AU 21 FEVRIER 2020

Plan alimentaire 1

PETITS DEJEUNERS	DEJEUNERS	DINERS
LUNDI 17.02 Café/pain frais/lait/chocolat/thé/ beurre/miel/confiture/ yaourt/jus de fruit/céréales	Céleri frais, remoulade ou Mortadelle ou salade du jour Beefsteak ou Escalope viennoise ou Croq' veggie fromage Haricots verts ou cœur de blé Laitage/ Fromage à la coupe Gaufre ou entremet chocolat et corbeille de fruits MENU VEGETARIEN	Salade composée ou Salade verte Œuf florentine / épinards Fromage / Laitage Mousse au chocolat et Corbeille de fruits
MARDI 18.02 Café/pain frais lait/Chocolat/Thé Beurre / Miel ou confiture Yaourt nature/Céréales Jus de fruits	Carottes, Ananas, Surimi ou salade tortis ou salade du jour Sauté de bœuf ou Poisson meunière Carottes étuvées et riz pilaf Fromage à la coupe/ Laitage Crème caramel beurre salé ou compote et corbeille de fruits	Tomates/ mozzarella ou salade verte Palette à la moutarde / semoule Fromage / Laitage Poire Belle-Hélène et corbeille de fruits
MERCREDI 19.02 Café/pain frais /lait/ Chocolat/Thé Beurre / Miel ou confiture Yaourt nature/Céréales Jus de fruits	Poireaux vinaigrette ou Salade du jour Croziflette Fromage à la coupe/ Laitage Clafouti et corbeille de fruits	Surimi mayonnaise / Salade verte Cœur de merlu / julienne de légumes Fromage/laitage Yaourt bio vanille et corbeille de fruits
JEUDI 20.02 Café/pain frais lait/Chocolat/Thé Beurre / Miel ou confiture Yaourt nature/Céréales Jus de fruits	Taboulé ou Salade du jour ou roll mops Filet de poisson frais ou longe de veau Choux de Bruxelles et purée Fromage à la coupe / Laitage Fondant chocolat ou compote et corbeille de fruits	Coppa ou Salade verte Spaghettis bolognaise Fromage/Laitage Tiramisu et corbeille de fruits
VENDREDI 21.02 Café /pain frais lait/Chocolat/Thé Beurre / Miel ou confiture Yaourt nature/Céréales Jus de fruits	Salade composée ou jambon cru ou Salade du jour Filet de poulet rôti ou croustillant végétal Gnocchis et champignons persillés Laitage/ Fromage Desserts laitiers et corbeille de fruits	<u>Crudités</u> <u>Cuiditées</u> <u>Préparations protéinées</u> <u>Féculents</u> <u>Produits laitiers</u> <u>Produits sucrés</u>

Certains aliments contiennent des allergènes. Attention au moindre doute, demandez conseil à l'équipe de cuisine qui vous guidera.

En raison de la mise en œuvre d'une politique de réduction des déchets, le choix ne sera pas garanti jusqu'au dernier plateau. Le plan alimentaire sera bien respecté.

L'attachée

Le Proviseur