

midi

soir

1 3 / 0 3 / 2 3	entrées	bar à salades
	plat principal	émincé de bœuf ou aile de raie printanière de légumes
	laitages	yaourts nature ou fromage
	dessert	ile flottante

salade de chou chinois
poisson mousseline
riz
yaourts nature ou fromage
fruit

1 4 / 0 3 / 2 3	entrées	bar à salades
	plat principal	moules marinières ou chipolatas frites
	laitages	yaourts nature ou fromage
	dessert	salade de fruits

céléri
pâté lorrain
haricots verts
yaourts nature ou fromage
crème brûlée

1 5 / 0 3 / 2 3	entrées	bar à salades
	plat principal	pavé de saumon à l'oseille gratin provençal
	laitages	yaourts nature ou fromage
	dessert	compote

salade de mini maïs
sauté de lapin
spaëtzle
yaourts nature ou fromage
coupe de fruits

menu végétarien

1 6 / 0 3 / 2 3	entrées	bar à salades
	plat principal	COUSCOUS
	laitages	yaourts nature ou fromage
	dessert	muffin

salade de cœur de palmier
veau au curry
petits pois carottes
yaourts nature ou fromage
flan caramel

1 7 / 0 3 / 2 3	entrées	bar à salades
	plat principal	coquille de poisson ou brochette de dinde brocolis
	laitages	yaourts nature ou fromage
	dessert	yaourt

- entrées L>15 % (4/20 repas maxi)
- légumes (10/20 repas mini) et fruits crus (8/20 repas mini)
- viandes (muscles)(4/20 repas mini), poisson (4/20 repas mini)
- préparation <70% viande poisson œuf par portion(4/20 repas maxi)
- préparation dont le rapport Protides/Lipides≤1 (2/20 repas maxi)
- légumes (10/20 repas mini)et fruits cuits
- féculents
- fritures et panures (4/20 repas maxi)
- laitages ou entrées/desserts sans fréquences obligatoires
- desserts >15% lipide par portion (3/20 repas maxi)
- desserts >20 g de sucre et <15 % lipides par portion (4/20 repas)

Mme G.CHAMARANDE-ALVES



Mr A.HAUDOT



Les menus affichés peuvent subir des modifications de manière ponctuelle en cas d'incident indépendant de notre volonté.