

BIO

## Enseignement Général et Technologique Enseignement Professionnel Menus du lundi 13 au vendredi 17 mars 2017 **LUNDI MIDI LUNDI SOIR** Terrine de surimi Charcuterie ou Sardines beurre ou Salade mixte © Galette poulet / fromage ou Galette fromage © Spaghetti bolognaise Poêlée indienne © Laitage © ou Fromage Laitage © ou Fromage Gourde de compote BIO ou Fruit frais © Brochette des iles ou Fruits frais MARDI MIDI MARDI SOIR Taboulé ou Chou rouge Vte ou Macédoine © Tomate monéquasque Roti de dinde coco curry ou Tomates farcies © Paupiette forestière Riz camarguais ou Trio de légumes persillés © Gratin de légumes Laitage © ou Fromage Laitage © ou Fromage Tranche de cake ou Salade de fruits exotiques ou Fruit frais © Pâtisserie ou Fruits frais MERCREDI SOIR **MERCREDI MIDI** Entrée chaude ou Salade verte © Carotte râpée Lasagne bœuf ou Lasagne poisson ou Steak de veau © Cheese burger ou Poisson pané Carottes crème ciboulette © Pommes au four Laitage © ou Fromage Laitage © ou Fromage Barre glacée au choix ou Fruits de saison © Crème vanille cacahuète et biscuit **JEUDI MIDI JEUDI SOIR** Œuf pinky ou Avocat cocktail ou Radis roses © Charcuterie Le jambon du grill baies roses ou Dos de colin cardinal ③ Flammekueche Purée tomatée ou Chou fleur béchamel aurore © Légumes à la crème Laitage © ou Fromage Laitage © ou Fromage Beignet rose à la fraise ou Crème framboise ou Fruit frais © Dessert lacté ou Fruits frais **VENDREDI MIDI** Charcuterie ou Salade mixte ou Pomelos © Cabillaud marinière ou Omelette champignon © Dauphinois ou Trio de légume persillé © Laitage © ou Fromage Dessert au choix ou Fruit frais © ( ☺ ) = menu dirigé ( le plus léger ) Plat découverte

Sous réserve de modifications pour raisons techniques ,Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées

Menus établis selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Animation monochrome; Menu rose