

MENU

Semaine 19 au 23 février 2024

Selon le Décret N° 2011-1227 du 30 Septembre 2011, ce Menu respecte le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Il a été réalisé par une Commission de Menus comprenant une diététicienne, le chef de cuisine, l'infirmière scolaire, la responsable des achats et des élèves.

Petit déjeuner :

Tous les jours : Café, thé, lait, chocolat, jus de fruit, céréales, pain, beurre, confiture, miel, fruits frais.

Une fois par semaine : Yaourt à boire, pâte à tartiner, petits pains

Une fois par mois : petit déjeuner amélioré (œufs, jambon, fromage...)

Déjeuner : la salade verte est disponible tous les jours

POINT CHAUD

Jour	Déjeuner	Dîner
Lundi 19 	Salade verte composée ou Pamplemousse Steak haché sauce au poivre ou steak seitan Pommes allumettes et Haricots verts Fromage Pâtisserie	Carottes râpées Gratin de poisson Céréales gourmandes et Légumes Fromage Fruit frais
Mardi 20 	Velouté d'asperges Choucroute garnie viennoise et Kassler Ou Saucisses végétales Pommes de terre et chou Laitage au choix Fruit frais	Velouté de légumes Pot au feu et Légumes Laitage au choix Fruit frais
Mercredi 21 	Pâté en croûte ou Terrine de poisson mayonnaise Coq au vin ou Filet de poisson blanc sauce hollandaise Spaetzles et Petits pois Fromage Fruit frais	Salade niçoise Pane de blé - épinard Pommes sautées et légumes verts Laitage au choix Tarte au flan
Jeudi 22 	Salade de betterave ou Salade de céleri Filet de poisson meunière Boulgour ou Carottes persillées Fromage Fruit frais	Menu Créole Acras de poisson sauce rouille Cari de poulet Riz créole et légumes Fromage Fruit frais
Vendredi 23 	Salade d'endives aux agrumes ou Salade coleslaw Bouchée à la reine ou Quenelle nature Riz et Chou romanesco Laitage aux choix Compote où Fruit frais	

Sous réserve de modification

L'Intendant,
Nicolas MERLET

Les Infirmières Scolaires,
Sabrina MOKRANI
Nadia BOUZAAMOUCHE

La Provisseure,
Marie Carmen GRANDHAYE