



MENUS POUR LA SEMAINE du 16 MARS au 20 MARS 2020

	ENTREES	PLAT PRINCIPAL	AUTRE CHOIX	LAITAGES	DESSERTS	MENU SOIR
LUNDI 16/03/20	Potage Buffet de salade Œuf poché sur julienne de légumes Maïs tomate basilic en salade Poire au fromage frais	Palette à la diable Frites Duo de courgettes persillées	Lasagne aux légumes du sud Mijotée de poisson à la tomate	Yaourt nature Fromage coupe		Entrées diverses Riz cantonnais Samossas au bœuf Fromage yaourt nature Panier de fruits
MARDI 17/03/20	Potage Buffet de salade Salade grecque Salade de pâtes au pesto Radis blancs en salade	Rosbif à l'alsacienne Salade de pommes de terre Haricots verts en salade	Thon vinaigrette Lentilles au tofu	Yaourt nature Fromage coupe	CORBEILLE DE FRUITS Cheesecake Oréo Crème caramel	Entrées diverses Parmentier à la grecque Salade verte Fromage yaourt nature Panier de fruits
MERCREDI 18/03/20	Potage Buffet de salade Smoothies avocat concombre Tarte aux poireaux	Cuisse de pintade sur choucroute Spaetzele	Duo de poisson Fajitas végétal	Yaourt nature Fromage coupe	CORBEILLE DE FRUITS Carpaccio d'ananas Salade de fruits	Entrées diverses Petits pois carottes Nuggets de poulet Fromage yaourt nature Panier de fruits
JEUDI 19/03/20	Potage Buffet de salade Malicette au thon Cœur de palmier sauce cocktail Carottes rouges à l'orange	Purée de patates douces Gratin de chou-fleur Jambon grillé au cidre et pommes	Parmentier végétarien Filet de raie aux câpres	Yaourt nature Fromage coupe	 Journée glace italienne	Jambon cru cuit Pommes en robe des champs Fromage blanc ail ciboulette Fromage yaourt Panier de fruits
 Vive le Printemps	Potage Buffet de salade Tomate aux oignons rouges Terrine verte de légumes Salade composée	Bouchée aux fruits de mer Pennes Julienne de légumes persillées	Bouchée aux légumes Rôti de lapin aux pruneaux	Yaourt nature Fromage coupe	CORBEILLE DE FRUITS Compote de pommes Clafoutis quetsches	 Bon week-end

Le restaurant scolaire respecte la grille de fréquences des repas établie par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

	= Viandes (muscle), poissons (8/20 repas minimum)		= Viande hachée (4/20 repas maximum)
	= Légumes et fruits cuits		= Friture, panures (4/20 repas maximum)
	= Légumes et fruits crus (20/20 repas)		= Dessert contenant + de 20g de glucides ou + de 15% de lipides (4/20 maximum)
	= Produits laitiers (20/20 repas)		= Préparations à base de viande, poisson, d'œuf et/ou de fromage (4/20 maximum)
	= Féculents (20/20 repas)		

En raison des fluctuations et des impératifs de gestion de stock les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension.

M. Le Gestionnaire comptable

M. Le Proviseur