

MENUS CANTINE

<u>Lundi 9 février</u>	<u>Mardi 10 février</u>	<u>Jeudi 12 février</u>	<u>Vendredi 13 février</u>
Salade de pâtes Filet de merlu Julienne de légumes Fromage Fruits	Coleslaw Sauté de porc Pomme de terre à l'eau Fromage Compote	Champignons crus vinaigrette Emincé de bœuf Carottes persillées et gnocchis Fromage Pâtisserie	Potage Feuilleté au fromage Epinards Crème vanille Fruits au sirop

<u>Lundi 2 mars</u>	<u>Mardi 3 mars</u>	<u>Jeudi 5 mars</u>	<u>Vendredi 6 mars</u>
Chou fleur en vinaigrette Pizza aux fromages Crème chocolat Fruits	Carottes râpées Pané à l'emmental Blé sauce tomate Fromage blanc Compote	Betteraves rouges Spaghetti bolognaise Fromage Fruits	Céleri chipolatas Flageolets Fromage Pâtisserie

<u>Lundi 9 mars</u>	<u>Mardi 10 mars</u>	<u>Jeudi 12 mars</u>	<u>Vendredi 13 mars</u>
Potage vermicelle Oeufs à la florentine Epinards Fromage Fruits aux sirop	Macédoine Poisson en sauce brocolis et Riz Yaourt sucré Fruits	THEME SAVOYARD Salade verte Tartiflette Tartelette aux fruits	Betteraves rouges Crêpe aux fromages Brunoise de légumes Yaourt aromatisé Fruits

<u>Lundi 16 mars</u>	<u>Mardi 17 mars</u>	<u>Jeudi 19 mars</u>	<u>Vendredi 20 mars</u>
Mais-thon Cordon bleu Ratatouille Fromage blanc Compote	Radis Lentille corail-riz Fromage Fruits	Carottes râpées Emincé de dinde Purée Fromage Pâtisserie	Taboulé Poisson meunière Brocolis Yaourt

<u>Lundi 23 mars</u>	<u>Mardi 24 mars</u>	<u>Jeudi 26 mars</u>	<u>Vendredi 27 mars</u>
Betteraves Croziflette Fromage Fruits	Salade verte Chipolatas Frites Yaourt	Salade d'haricots verts Croque végétal au fromage Epinards Fruits	Potage Poisson meunière Blé et Chou fleur Fromage Glace

Féculents, pain, légumes secs, céréales

Viandes, produits de la mer, œufs

Produits sucrés

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne.

Les menus peuvent subir des modifications liées aux contraintes d'approvisionnement des fournisseurs ou d'un problème technique inopiné.

Fruits et légumes

Graisses ajoutées

Produits laitiers

REEL	FREQUENCE		FREQUENCE
ENTREE : 17/20	10/20 R	ENTREE GRASSE : 3/20	4/20 R max

Viandes rouge : 4/20 Poissons : 5/20 Préparation viande, œuf, poissons : 3/20 Plat gras : 8/20 Pdt frits/préfrits : 2/20	4/20 R 4/20 R 3/20 R 2/20 R 4/20 R	Legumes cuits : 11/20 Graines, pdt, amylacées : 8/20 (céréales, légumes secs, féculents)	10/20 R 10/20 R
---	--	--	--------------------

Fromage+ 150 : 11/20 Fromage – 150 : Pdt laitiers ou desserts lactés : 7/20	8/20 R 4/20 R 6/20 R	
--	----------------------------	--

Dessert gras : 3/20 Desserts sucrés : 7/20 Dessert fruits cru : 7/20	3/20 R 4/20 R 8/20 R	
---	----------------------------	--