

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 14 au 18 Octobre 2019

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Féculent : <b>Salade de pois chiches</b> <i>(échalotes, persil, épices)</i>	60/80	Crudité : <b>Pamplemousse</b>	1/2	Cuitité : <b>Betteraves mimosa</b>	50/70	Cuitité : <b>Potage maison</b>	1/6 à 1/8	Entrée prot : <b>Saucisson à l'ail cornichons</b> Sans porc : <b>Œufs durs vinaigrette</b>	30 
Viande	VNHBVAA : <b>Sauté de bœuf sauce marchand de vin</b> <i>(vin rouge, oignons, vinaigre)</i>	50/70	Porc : <b>Roti de porc au jus</b> Sans porc : <b>Beef haché au jus</b>	50/70 	Plat <70% VPO : <b>Courgette farcie</b>	180/250	Porc : <b>Côte de porc sauce diable</b> Sans porc : <b>Omelette nature</b>	50/70 	Poisson : <b>Filet de flétan à l'armoricaine</b>	50/70
Légumes	Légume : <b>Gratin de navets</b>	150	Féculent : <b>Penne rigate</b>	120/170			Légume : <b>Julienne de légumes</b>	100	Féculent : <b>Pommes de terre au four persillées</b>	120/170
Fromage	PL > 5% +100mg Ca : <b>Yaourt</b> 	125	Fge +150mg ca : <b>Montboissier</b>	30/40	Fge entre 100 et 150mg Ca : <b>Bûche de lait de mélange</b>	20/30	Fge entre 100 et 150mg Ca : <b>Brie</b>	20/30	Fge entre 100 et 150mg Ca : <b>Munster</b>	20/30
Dessert	Dessert +20% de G : <b>Crème caramel</b>	100	Fruit cru 100% : <b>Raisins</b>	100	Fruit cru 100% : <b>Orange</b>	100	Dessert +15% de L : <b>Crumble pomme myrtilles</b>	60	Fruit cru 100% : <b>Salade pomme kiwi</b>	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40



Grammages : x/y où "x" est le grammage recommandé en maternelle et "y" est le grammage recommandé en élémentaire ;  
conforme à l'annexe 2 des recommandations du GEMRCN. Tous les poids s'entendent en poids cuits, hors sauce ou

\* Viande de boeuf, veau et agneau d'origine connue

\*\* =Produits de saison