

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 1er au 5 Juillet 2019

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI : Menu Sourire		VENDREDI	
Entrée	Féculent : <b>Taboulé</b>	60/80	Crudité : <b>Melon</b>	120/150	Cuidité : <b>Asperges vinaigrette</b>	50/70	Crudité : <b>Salade verte</b>	25/30	Œuf : <b>Œufs durs vinaigrette</b>	1/2 à 1
Viande	VNHBVAA : <b>Sauté de bœuf à la catalane</b> (lardons, tomates, champ., olives) Sans porc : sans lardons	50/70	Porc : <b>Roti de porc sauce moutarde</b> Sans porc : <b>Beef haché sauce moutarde</b>	50/70	Poisson : <b>Filet de colin à l'huile d'olive et au citron</b>	50/70	Plat <70% VPO : <b>Hachis Parmentier</b>	180/250	VNHBVAA : <b>Roti de veau braisé</b>	50/70
Légumes	Légume : <b>Aubergines grillées à l'huile d'olive</b>	100	Féculent : <b>Pommes de terre sautées</b>	120/170	Féculent : <b>Pâtes tricolores</b>	120/170			Légumes : <b>Haricots verts sautés</b>	100
Fromage	PL <5% +100mg Ca : <b>Fromage blanc</b>	100	Fge +150mg Ca : <b>Montboissier</b>	20/30	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	PL <5% +100mg Ca : <b>Yaourt</b>	125
Dessert	Fruit cru 100% : <b>Abricots</b>	100	Dessert +20% de G : <b>Crème au chocolat</b>	100	Fruit cru 100% : <b>Nectarine</b>	100	Dessert +20% de G : <b>Crumble aux fruits rouges</b>	60	Fruit cru 100% : <b>Salade de pêches</b>	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain		Pain	30/40

Grammages : x/y où "x" est le grammage recommandé en maternelle et "y" est le grammage recommandé en primaire ; 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

