

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 20 au 24 Janvier 2020

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI : Menu Sourire		VENDREDI	
Entrée	Crudité: Panaché de choux rouges et blancs	40/60	Féculent: Taboulé	60/80	Cuidité: Betteraves vinaigrette	50/70	Cuidité: Potage maison	1/6 à 1/8	Entrée +15% de L: Friand au fromage	55/70
Viande	Plat complet/Poisson: Lasagnes saumon épinards	180/250	Volaille: Volaille pochée argenteuil <i>(asperges, crème, oignons, carottes, poireaux)</i>	50/70	Porc: Pormoniers , Sans porc: Beef haché	50/70	VNHBVAA: Bœuf goulash <i>(paprika, tomate, oignons, ail)</i>	50/70	œuf: Omelette aux fines herbes	50/70
Légumes			Légume: Mélange de légumes	100	Féculent: Pommes de terre vapeur	120/170	Légume: Carottes sautées persillées	100	Légumes: Haricots verts sautés à l'ail	100
Fromage	Fge +150 mg Ca: Cantal jeune	20/30	Hors catégorie: Saint Marcellin	20/30	PL <5% +100mg Ca: Yaourt aromatisé	125	Fge +150mg Ca: Mont Cadi	20/30	PL <5% +100mg Ca: Petits suisses aromatisés	60
Dessert	Autre: Mirabelles au sirop	100	Fruit cru 100%: Salade d'oranges au thé	100	Fruit cru 100%: Kiwis	100	Dessert +20% de L: Eclair au chocolat	20/45	Fruit cru 100%: Banane	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 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