

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Entrée +15% de L : <b>Céleri rémoulade</b>	50/70	Crudité : <b>Salade d'endives</b>	2/3	Crudité : <b>Salade de pamplemousses</b>	1/2	Cuidité : <b>Potage maison</b>	1/6 à 1/8	Cuidité : <b>Asperges vinaigrette</b>	50/70
Viande	Poisson : <b>Filet de merlu sauce hollandaise au coulis d'asperges verte</b>	50/70	VNHBVAA: <b>Carbonnade de bœuf flammande</b> (pain d'épices, bière, oignons, cassonade, carottes)	50/70	Plat <70% VPO : <b>Blé tendre à l'ancienne</b> (crème, lardons, champignons) Sans porc : Blé tendre aux champignons sans lardons / Omelette	180/250 	VNHBVAA : <b>Roti de veau Val Fleury</b> (champignons, crème, vin blanc, oignons)	50/70	Porc : <b>Palette de porc à la diable</b> Sans porc : <b>Beef haché au jus</b>	50/70 
Légumes	Féculent: <b>Pâtes au jus</b>	120/170	Légume : <b>Carottes persillées</b>	100			Légume : <b>Haricots verts sautés</b>	100	Féculent: <b>Riz pilaf</b>	120/170
Fromage	PL >5% MG +100mg ca: <b>Fromage blanc à la vanille</b>	100	Fge entre 100 et 150mg Ca: <b>Brie</b>	20/30	PL >5% MG +100mg Ca: <b>Faisselle</b> 	100	Fge +150mg Ca: <b>Bleu d'Auvergne</b>	20/30	Fge +150mg ca: <b>Tomme noire</b>	20/30
Dessert	Fruit cru 100% : <b>Banane</b>	100	Fruit cru 100% : <b>Poire</b>	100	Dessert +15% de L : <b>Tarte briochée aux fruits</b>	40/60	Dessert +20% de G : <b>Mousse de marrons</b>	20 cl	Fruit cru 100% : <b>Ananas frais en salade</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" 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