


MENU SEMAINE N°40 du 28 sept. au 02 octobre 2020

Jour	Hors d'œuvre	Plat	Accompagnement	Laitage	Dessert
Lundi 28-sept	buffet d'entrées	Tagliatelles à la carbonara	Tagliatelles	Yaourt nature	Crème dessert
	Pizza	 Omelette	Brocolis	Rouy	Entremet
	Pâté de foie			St-Paulin	Fruit
Soir	Crudités	Quiche lorraine	poêlée	Yaourt nature sucré Six de Savoie	Mousse au fruit Fruit
Mardi 29-sept	buffet d'entrées	Paupiette de volailles	Pommes purée	Yaourt nature	Tarte au flan
	saucisse de jambon	Estoufade à la provençale	Carottes à la crème	Camembert	Assortiment de yaourts
		Emincé de bœuf		Tomme des Pyrénées	Fruit
Soir	Maïs thon tomates	Burritos	Flan de courgette	Yaourt nature sucré Gouda	Salade de fruits Fruit
Mercredi 30-sept	buffet d'entrées	Lasagnes	Pâtes au beurre	Yaourt nature	Tartelette maison
		Pavé de thon	Chou romanesco	Bleu d'Auvergne	Fruit
				St nectaire	
Soir	Salade grecque	Croissant au jambon	Haricots beurre	Yaourt nature sucré babybel	Crème brûlée Fruit
Jeudi 01-oct	buffet d'entrées	Steak grillé		Yaourt nature	Pâte à choux
	jambon blanc	knacks	Poêlée campagnarde	Munster	Yaourt nature sur coulis
				Emmental	Fruit
Soir	Salade composée	Escalope de poulet	Semoule basquaise	Yaourt nature sucré Cœur de dames	Assortiment de yaourts Flan pâtissier Fruit
Vendredi 02-oct	buffet d'entrées	Filet de poisson pané	Riz	Yaourt nature sucré	Liégeois
	charcuterie	Grillade de porc 	Petits pois carottes	Comté	Compote de fruits
	Crêpe bacon et œuf poché			Reblochon	Fruit Assortiment de yaourts



Produit local



Produit végétarien

Les menus peuvent subir des modifications en raison de contraintes liées aux livraisons, aux effectifs des élèves, aux grèves.

Fréquences de consommations recommandées
par le Plan Nutrition Santé :

Fréquence recommandée
8 fois mini sur 20 repas

Fréquence raisonnée

Fréquence limitée

4 fois maxi sur 20 repas