

## Semaine du 3 au 7 février 2020

### ECOLE DE NORON LA POTERIE

Lundi

Endives aux pommes/surimi

Sauté de porc

Carottes / Pâtes

Fromage

Compote

Mar

Pota  
de  
légur

Aux por  
de te

Rôti  
boe

Pet  
po

Yaou

Fru

## Semaine du 10 au 14 février 2020

### ECOLE DE NORON LA POTERIE

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Duo de crudité	Salade de concombres	Salade composée à base de légumes secs	Salade de betteraves et maïs
Spaghettis Bolognaise	Jambon grillé sauce tomate	Pizza	Nuggets de poisson
Salade	Semoule / haricots verts	Coquillettes	Riz
Yaourt	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Compote	Entremets vanille ou chocolat	Fruit	Fruit

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose*

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines)**, **le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer)**, **les féculents (sources de glucides)**, **le bleu (source de protéines et minéraux)**. Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.