

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

ECOLE DE BALLEROY

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté de foie sur toast	Salade de céleri	Salade de betteraves	Salade Coleslaw
Filet de poulet	Haché de veau à la Milanaise	Quiche aux 3 légumes	Dos de cabillaud
Petit pois - carotte	Haricots beurre	Salade verte	Pomme de terre – brocolis A la crème
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Fruit de saison	Entremets et gâteaux secs	Compote et langues de chat	Pâtisserie

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.

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

ECOLE DE BALLEROY

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Salade de concombre	Salade de quinoa et maïs	Macédoine de légumes
Lasagnes	Rôti de porc	Steak végétal	Poisson blanc
Salades	Frites	Lentilles	Ebly
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Salade de fruits	Compote	Fruit	Crème dessert lactée

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

ECOLE DE BALLEROY

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade composée Avocat tomate</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Poêlée Arlésienne</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Salade au gruyère jambon</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Tendres perles</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Salade composée Lentilles mais</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade composée riz petit -pois</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020

ECOLE DE BALLEROY

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade composée panais carotte</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Concombre sauce blanche</p> <p>Steak haché</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Salade de pois chiche et poivrons</p> <p>Œufs durs</p> <p>Pommes de terre chou fleurs à la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Haricots vinaigrette</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Tendres perles</p> <p>Petits Suisse</p> <p>Fruits de saison</p>

Semaine du 5 au 9 octobre 2020

ECOLE DE BALLEROY

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine / surimi</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade au cœur de palmier</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de blé et maïs</p> <p>Galette végétale</p> <p>Lentilles</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Raisin</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Duo de saumon</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>