





MENUS du 20 au 24 septembre 2021

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque ou melon (France)</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Gâteau au yaourt « maison »</p>	<p>Taboulé</p> <p>Paupiette de veau </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Raisin ou prunes (France)</p>	<p>Salade de riz au Maïs</p> <p>Tarte aux fromages « maison »</p> <p>Salade verte </p> <p>Petit Suisse</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de tomate (France)</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Semoule au lait « maison »</p>

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 .

Un boucher traditionnel « local » nous livre en « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les

légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie









et autres produits provenant de l'agriculture biologique



MENUS du 27 septembre au 1er octobre 2021

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon (France)</p> <p>Nuggets de soja</p> <p>Crozets de Savoie</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Haricots verts à la provençale</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison (France)</p>	<p>Betteraves </p> <p>Poulet </p> <p>Frites</p> <p>Laitage</p> <p>Banane </p>	<p>Coquillettes aux poivrons</p> <p>Bœuf braisé </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>