

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Haricots verts</b> vinaigrette/ herbes</p> <p><b>Hachis de poisson</b></p> <p><b>Purée de PDT épinard</b></p> <p><b>Kiwi</b></p>	<p><b>Carottes sauce agrumes</b></p> <p><b>Saucisse végétale</b></p> <p><b>Purée de Potiron</b></p> <p><b>Suprême d'orange</b></p>	<p><b>Salade au chou rouge</b></p> <p><b>Roti de bœuf</b> </p> <p><b>Haricots coco sauce tomate</b></p> <p><b>Compote pomme fraise</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p><b>Blanc de dinde</b></p> <p><b>Riz et salsifis à la crème</b></p> <p><b>Fromage blanc</b></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.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « 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

