

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Spaghettis Bolognaise</p>  <p>Fromage</p> <p>Fruit BIO et local</p>  	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Poisson</p>   <p>Riz et carottes</p>  <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade de quinoa au fromage</p> <p>Steak végétal</p> <p>Petits pois</p> <p>Kiwi</p> 	<p>Soupe de Butternut</p> <p>Rôti de porc</p>  <p>Pommes de terre sautées</p>  <p>Mousse au chocolat</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)**. 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  ou des poissons issus de pêche durable 

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja