

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de chou blanc</p> <p>au fromage </p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Pâtisserie « maison »</p>	<p>Salade</p> <p>Croque - Monsieur gratiné </p> <p>Compote  + biscuit</p>	<p>Potage au vermicelle</p> <p>Nuggets végétales Sauce ketchup</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Petit suisse</p>	<p>MENU POISSON LOCAL</p> <p>Risotto crémeux Au blanc de sèche local</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</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 .

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  et 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