MENUS du 19 au 23 mai 2025

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

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Concombre bulgare Pâtes à la bolognaise Liégeois chocolat	Crêpe au fromage Poisson blanc Riz / Ratatouille « Maison » Fruits de saison	Salade de Tomate au maïs Nuggets de blé Haricots coco Tarte aux pommes « Maison »	Céleri rémoulade Chipolatas Pomme de terre au lait Glace

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

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