

MENUS du 16 au 20 juin 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
<p>Melon</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Velouté aux fruits</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Poisson</p> <p>Riz /</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Piémontaise végétarienne</p> <p>« Aux œufs frais, Pommes de terre Tomates Dés de fromage »</p> <p>Salade</p> <p>Glace</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



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