

~ MENU DU 08 AU 12 AVRIL 2024 ~
(semaine 1 du plan alimentaire)

Lundi	Mardi
<p><i>Salade piémontaise au poulet / Salade</i></p> <p><i>Colin sauce hollandaise</i></p> <p><i>Beignet de chou fleur / Petits pois</i></p> <p><i>Riz au lait (maison)</i></p>	<p><i>Crêpes au fromage</i></p> <p><i>Chipolatas / Croustillant fromage</i></p> <p><i>Semoule / Haricots beurre</i></p> <p><i>petit suisse</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>
Jeudi	Vendredi
<p><i>Concombre / Salade / Tomates / Oignons</i></p> <p><i>Steak haché / Steak veggie</i></p> <p><i>Potatoes sauce poivre</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade César / Pomélo</i></p> <p><i>Sauté de dinde au curry - coco / filet de poisson</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>fromage</i></p> <p><i>Mr Freeze</i></p>

LEGENDE :

Crudités/fruits

Viande/poisson/prod.reconst.frit/plat composé

Cuidités/légumes verts/fruits cuits

Entrée féculents / légumes féculents / pâtisserie / laitage féculent

Laitage (fromage, yaourt ou petit suisse)

Crème dessert/entrée protidique

Les menus sont élaborés en commission à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du GEMRCN (plan consultable sur : clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr).

Ils peuvent être modifiés en fonction des stocks, des approvisionnements et des menus à thème

Viande d'origine française ou européenne