

MENU DU 06 ET 07 MAI 2024

(semaine 3 du plan alimentaire)

Lundi	Mardi
<p><i>Pomélo / Œufs durs / Salade / Surimi / Sauce cocktail</i></p> <p><i>Roti de porc / Filet de merlu / sauce moutarde</i></p> <p><i>Ratatouille / Semoule</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruits</i></p>	<p><i>Chou chinois / Salade verte / Cheddar / Croustons</i></p> <p><i>Pâtes carbonara / Pâtes carbo veggie</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Glace</i></p>
Jeudi	Vendredi
<p><i>Férialé</i></p>	

LÉGENDE :

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