

☞ SEMAINE DU 18 NOVEMBRE AU 22 NOVEMBRE 2024
(semaine 5 du plan alimentaire)

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>
<p><i>Mousse de canard / Pâté / Pomélo</i></p> <p><i>Brandade de poisson</i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Petit suisse</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Blé / Haricots rouges / Maïs / Tomates / Fêta</i></p> <p><i>Nuggets / Nuggets veggie</i></p> <p><i>Céréales gourmandes</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Île flottante</i></p>
<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<p><i>Concombre / Salade coleslaw</i></p> <p><i>Kefta / Kefta veggie</i></p> <p><i>Gratin de pâtes</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade / Pommes de terre</i></p> <p><i>Roti de porc / Poisson</i></p> <p><i>Petits pois / Carottes</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit</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