

Menu des mercredis

2021

	28-avr.	5-mai	12-mai	19-mai	26-mai	2-juin
Entrée	Méli-Mélo de légumes crus scc fromage blanc	Salade betterave, maïs mayonnaise	Salade verte douceur / dés de fromage	Taboulé Maison Vert	Salade verte/maïs	Salade de lentilles
Plat principal	Jambon Blanc sv merlu tomate	Rôti de Porc au Romarin sv omelette fromage	Cordon Bleu sv saumon se hollandaise	Saucisses de Volaille sv œuf dur	Merlu sauce provençale	Omelette au fromage
Légumes Féculents	Haricots blancs cocos au jus	Purée de PdT	Papillons	Ratatouille	Macaroni	Epinards hachés à la crème
Produit laitier	Cantafrais	Yaourt Nature	Six-de-Savoie	petit moulé	Cotentin nature	Brie
Dessert	Compote de Pêche	Kiwi	Banane	Compote pomme-fraise	Compote de fruits	Pomme

Apprends à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des

couleurs :

	Légumes et fruits crus		Féculents
	Légumes et fruits cuits		Produits laitiers
	Plat protidique		Produits sucrés

SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

Produit issu de l'agriculture biologique

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Produits de la mer : Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
 Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne



Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
 contrôlé par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)