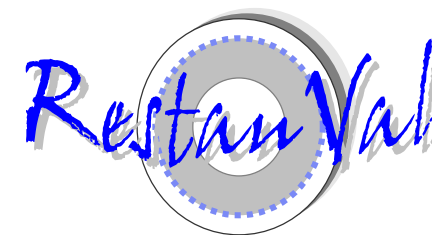


Exemple de Menu Restaurant Scolaire

Conformes à la recommandation du GEMRCN et du PNNS 2
Validés par le service Diététique



Menus conseillés



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
→	Betterave et cœur de palmier	→	Salade Agenaise	→	Carottes râpées	→ →	Salade de maïs à l'ananas	→	Concombre à l'aneth
→ →	Choux rouge aux lardons	→	Œuf Mimosa	→	Salade de pois chiches	→ →	Terrine de légumes	→	Sardines au beurre
→	Cake aux olives	→	Macédoine de légumes	→	Coquille de surimi	→ →	Cresson aux radis et fromage	→	Fenouil sauce Aurore
→	Noix de joux de bœuf au paprika	→	Thon grillé aux épices	→	Rôti de porc à la cannelle	→	Tranche de gigot grillée	→	Tajine de dinde
→	Navets Glacés	→	Tagliatelles au basilic	→	Fond d'artichaut au beurre	→	Pommes de terre au four	→	Fricassée de champignon
→	Purée de pommes de terre	→	Côtes de blettes au jus	→	Blé aux épices	→	Haricots plats au jus	→	Lentilles au jus
→	Beaufort	→	Faisselle	→	Rondelé aux noix	→	Valençay	→	Brie
→	Yaourt aux fruits	→	Tomme de Savoie	→	Munster	→	Petit suisse nature	→	Saint nectaire
→	Pommes granny smith	→	Blanc manger sur coulis	→	Mousse chocolat noir	→	Salade de fruits épicés	→	Ile flottante
→ →	Abricots à la crème	→	Suprêmes d'oranges à la menthe	→	Barre glacée	→ →	Eclair vanille	→	Banane
→	Salade exotique	→	Compotée de fruits rouges	→	Kiwi	→ →	Flan nappé caramel	→	Cocktail de fruits

→ Légumes et fruits cuits

→ Légumes et fruits crus

→ Féculents

→ Protéines

→ Produits laitiers

Tous les jours il sera proposé un assortiment de yaourts et de fruits de saison.

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est de type "race à viande", élevée et abattue en France, nos volailles "de type fermière" sont label rouge