

Menus du 30 mai au 03 juin 2022

semaine 22

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	<i>Œuf mayonnaise</i>	<i>Salade Californienne</i> (Salade verte, ananas, pomelos) sauce cocktail	<i>Jambon crudités</i>	<i>Garniture Kebab</i> Choux, oignons, salade, tomate, maïs	<i>Poireaux vinaigrette</i>
Bar à salades	<i>Buffet</i>	<i>Buffet</i>		<i>Buffet</i>	<i>Buffet</i>
plat	<i>Fileté de colin au cheddar</i> ❄️ <i>Risotto au parmesan</i> 🏠 <i>Poêlée de légumes aux graines de courges</i>	<i>GRILLADE DU JOUR</i> <i>Brochette de volaille</i> 🇫🇷 <i>marinée de Wingersheim</i> <i>Boulghour aux poivrons et au citron vert</i>	<i>Bibeleskaes aux herbes</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Viande Döner Kebab à l'assiette</i> ❄️ <i>Sauce blanche</i> <i>Pommes fry & dip</i>	<i>Gratin de pâtes au jambon ou au thon</i> 🏠 <i>Salade Iceberg</i>
fromage	<i>fromage ou yaourt</i> 🇫🇷	<i>fromage ou yaourt</i> 🇫🇷	<i>fromage ou yaourt</i> 🇫🇷	<i>fromage ou yaourt</i> 🇫🇷	<i>fromage ou yaourt</i> 🇫🇷
dessert ou corbeille de fruits	<i>Pêche au coulis exotique</i> ou <i>poire au sirop</i>	<i>Mousse au chocolat BIO</i> 🇫🇷	<i>Fruit de saison</i> <i>Pêche, nectarine, abricots</i>	<i>Fraises et crème fouettée</i> 🏠	<i>Gâteau au chocolat maison</i> 🏠 ou <i>pâtisserie</i> ❄️

Le restaurant scolaire respecte la grille de fréquences des repas établie par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

produits laitiers (20/20 repas)
légumes et fruits crus (20/20 repas)
légumes et fruits cuits
féculents (20/20 repas)
viandes (muscles), poissons (8/20 repas minimum)

Viande hachée (4/20 repas maximum)
fritures, panures (4/20 repas maximum)
dessert contenant + de 20 g de glucides ou + de 15% de lipides 4/20 maximum)
préparation à base de viande, poisson, d'œufs ou / et fromage (4/20 maximum)

Nos crudités(carottes,céleri, choux,pommes)sont toujours issues de l'Agriculture Biologique



M Le Proviseur

M l'intendant

Chef de cuisine