



MENU DU 07 au 11 DECEMBRE 2020
(semaine 3 du plan alimentaire)

Lundi	Mardi
<p style="text-align: center;"><i>Salade niçoise</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Côte de porc / Poisson</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Poelée paysanne</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Yaourt</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruits</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Salade aux lardons / Mimolette / Pomélo</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Bourguignon à la tomate / Steak végétal</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pommes vapeur</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fromage</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Beignet chocolat / framboise</i></p>
Jeudi	Vendredi
<p style="text-align: center;"><i>Tomate / Surimi / Maïs</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fajitas / Chili</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Haricots rouges</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fromage</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Flan au caramel (yaourt)</i></p> 	<p style="text-align: center;"><i>Carottes / Céleri</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Blanquette de volaille au curry / Poisson</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Riz</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Petits suisses</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i></p> 

LEGENDE :

Crudités/fruits

Viande/poisson/prod.reconst.frit/plat composé

Cuités/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

