

MENUS DU 06 au 10 . 05 . 2019

Île de France

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Salami *** Duo de crudités	Steak haché *** Poisson basilic	Brocolis *** coquillette	Salade verte *** Comté	Yaourt bio
MARDI	Melon *** Salade composée	Escalope de dinde *** Cabillaud à l'oseille	Carottes vichy *** Purée de pommes de terre	Salade verte *** Brie	Salade de fruits
MERCREDI	F	É	R	I	É
JEUDI	Concombre à la crème *** 1/2 pomelos	Gigot d'agneau *** Merlu beurre blanc	Sauté de courgettes *** Duo de Riz	Salade verte *** Tome	Glace
VENDREDI	Pastèque *** Avocat -Surimi	Brochette de volaille *** Poisson façon meunière	Fondue de poireaux *** Gratin de pâtes	Salade verte *** Saint Nectaire	Mousse au chocolat

Repères de consommation

Selon le Programme National de Nutrition-Santé



Légumes verts et crudités



Protéines, viandes, poissons.



Féculents



Matières grasses ajoutées



Produits laitiers



Produits sucrés