

# Menu

Semaine 11 : (pn1) du 9 au 13 mars 2020

Menu établi dans le respect du Programme national nutrition santé dont l'objectif général est d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population, en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition, validé par une Diététicienne, et confectionné, sur place, par notre équipe de cuisine.

CONCEPTION  
Joël BAYLON

LUNDI 09

## DEJEUNER

Asperges/macédoine au thon/salade verte  
paupiettes de veau forestière / calamar à l'américaine  
riz basmati/poêlées de légumes  
Fromage /Yaourt  
compote pomme-poire/fruit

## DINER

crème de butternut/salade verte  
côtes de porc rissolées / poisson  
chou-fleur en gratin  
Fromage /Yaourt  
gateau de semoule

MARDI 10

repas caraïbe

PAIN



Endives aux noix/betteraves rouges/salade du carnaval/salade verte  
lapin à la moutarde / poisson meunier  
haricots verts  
fondue de polreaux  
Fromage / yaourt /faisselle  
Eclairs vanille/chocolat

radis beurre  
hachis parmentier  
Fromage /Yaourt  
fruits

MERCREDI 11

carottes râpées/champignons à la grecque/salade rodézienne  
cuisse de poulet / filet de truite  
ravioles du dauphiné  
Fromage /yaourt  
crème brûlée / fruits

œufs durs mimosa  
tajine d'agneau  
semoule couscous  
Fromage /Yaourt  
fruits

JEUDI 12

crêpe jambon fromage ou fromage ou fruit de mer  
steak haché / cabillaud sauce ciboulette  
gratin de potiron / blettes sautées persillées  
Fromage /yaourt  
fruits

salade strasbourgeoise  
filet de colin pané  
mousseline de carottes  
Fromage /Yaourt  
gaufre au sucre

VENDREDI 13

artichauts vinaigrette/mâche au chèvre  
assiette méditerranéenne bio  
lentilles au riz épicé  
Fromage/fromage blanc  
fruits

GRIGNES - CUIRITES - LEGUMES

PROTEINES

FECULENTS

LAITAGES

DESSERT SUCRE



Ici on mange bio chaque semaine : pain, yaourt et faisselle, et, régulièrement, d'autres aliments, en fonction des disponibilités.

Et nous nous efforçons de consommer local !

Nos plats, préparations ou denrées sont susceptibles de contenir des allergènes

ou de provoquer des intolérances. La liste des 14 allergènes est à votre disposition et affichée au niveau du self service.

(cf. règlement UE concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires)

NB : Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des aléas de type approvisionnement, livraison.

LYCEE M. GIMOND  
AUBENAS

LA GESTIONNAIRE,

D. GUCEK-IZARD



LE PROVISER,

F. FUERTES