

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

ECOLE DE SAINT PAUL DU VERNAY

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté de foie <small>sur toast</small>	Salade de céleri	Salade de betteraves	Salade Coleslaw
Filet de poulet	Haché de veau <small>à la Milanaise</small>	Quiche aux 3 légumes	Dos de cabillaud
Petit pois - carotte	Haricots beurre	Salade verte	Pomme de terre – brocolis <small>A la crème</small>
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Fruit de saison	Entremets et gâteaux secs	Compote et langues de chat	Pâtisserie

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines)**, **le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer)**, **les féculents (sources de glucides)**, **le bleu (source de protéines et minéraux)**

Au quotidien, l'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille) ; c'est la diversité alimentaire.