

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Salade de concombre	Salade de quinoa et maïs	Macédoine de légumes
Lasagnes	Rôti de porc	Steak végétal	Poisson blanc
Salades	Frites	Lentilles	Ebly
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Salade de fruits	Compote	Fruit	Crème dessert lactée

*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 protéines 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.