

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade au gruyère jambonnet Granny</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé</p> <p>Tresse aux fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille/ Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>

*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.