

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade composée Duo de crudités</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de betteraves au thon</p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de quinoa</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Lentilles / carottes</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de macédoine</p> <p>Bouchée de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</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.