












# Menu



## 5 familles, 5 couleurs

- Viandes, poissons, œufs 
- Produits laitiers 
- Féculents 
- Fruits et légumes crus 
- Fruits et légumes cuits 
- Matières grasses 

**SEMAINE DU** 27 mai 2019  
**AU** 31 mai 2019

JOURNEE	PETIT-DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 27/05	Lait - Café Cacao – Thé Pain Beurre Confiture	Salade de pâtes/Quinoa aux crevettes Noix de jambon orange et miel/Steak haché Poêlée de légumes/Grains de blé Fromage Fruit	Crudités Pâte carbonara Yaourt 
<b>MARDI</b> 28/05		Crudités Aile de raie/Calamar à la romaine Riz/Carotte à la crème Brownie et sa crème anglaise/Gâteau au yaourt	Samoussa Escalope à la crème Petits pois à la française Fruit
<b>MERCREDI</b> 29/05		Salade vosgienne Paupiette de veau Pommes rissolées Fromage Glace	
<b>JEUDI</b> 30/05		<b>Férialé</b>	
<b> VENDREDI</b> 31/05			

L'Intendante,  
C. BABLON



: Produit issu  
d'une exploitation  
**LOCALE**



: **Produit BIO**

Le Proviseur,  
Ph. CHATEAU



: **Produit fait maison**