

	Lundi 27 mars	Allergènes	Mardi 28 mars	Allergènes	Jeudi 30 mars	Allergènes	Vendredi 31 mars	Allergènes							
Entrée	Salade verte sauce vinaigrette	10	Salade verte sauce vinaigrette	10	Salade verte sauce vinaigrette	10	Salade verte sauce vinaigrette	10							
		Salade de pomme de terre	10		Radis		Salade Coleslow	10		Jambon Cru					
Plat Protidique		Galopin de Veau Sauce au Bleu	7		Pintade Rôtie					Sauté de Porc				Poisson Pané	
Accompagnement		Carottes persillées			Pomme Noisette					Poêlée Gourmande				Riz Pilaf	
Produit laitier		Petit Suisse Aromatisé	7		Chanteneige	7				Emmental	7			Carré Président	7
Dessert	Mangue avec framboise				Danette	7				Muffins au chocolat	7		Ananas		
	Pomme Royal Gala		Kiwi						Orange			Pomme Golden			

MENU RECOMMANDE

Légende

Groupes d'aliments		
	Crudités (Légumes ou Fruits crus)	Plat gras (entrée, plat, dessert)
	Cuités (Légumes ou Fruits cuits)	Desserts Sucrés > 20g GST et <15% L
	Féculents, céréales, légumes secs	Desserts Sucrés >20% L
	Produits laitiers	Autre Dessert
	Viande, Poisson, Œuf	Menu recommandé

Allergènes			
1 . Gluten	5 . Arachides	9 . Céleri	13 . Lupin
2 . Crustacés	6 . Soja	10 . Moutarde	14 . Mollusques
3 . Œufs	7 . Lait	11 . Sésame	
4 . Poissons	8 . Fruits à coque	12 . Anhydride Sulfureux et sulfites	

Identification des produits			
Produit de saison	Produit Local	Produit Local de saison	Produit Bio

Signatures:	
Le Gestionnaire, IMARD Gérald	Le Principal, BALLAND Xavier

Origine de la Viande : Française

La courbe des repères

Programme National Nutrition Santé

Activité physique : au moins 30 minutes par jour en une ou plusieurs fois

à limiter

Grasses, sucres et sel cachés

Produit de saison

Produit Local

Produit Local de saison

Produit Bio

Le Gestionnaire, IMARD Gérald

Le Principal, BALLAND Xavier

www.mangerbouger.fr