



MENU : Semaine du 23 au 27 avril 2018
Plan alimentaire n°2 – semaine 17

Lycée Agricole Montmorot		LUNDI 23 avril 2018	MARDI 24 avril 2018	MERCREDI 25 avril 2018	JEUDI 26 avril 2018	VENDREDI 27 avril 2018
Petit déjeuner		Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Flûte Yaourt – jus d'orange	Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Petit pain et flûte Yaourt – jus d'orange Brioche	Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Petit pain et flûte Yaourt – Jus d'orange Céréales	Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Petit pain et flûte Yaourt – Jus d'orange Kiwi	Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Petit pain et flûte Yaourt – Jus d'orange Céréales
Goûter		Fruits	Six de Savoie Flûte	Fruits	Biscuits	
M I D I	Entrée	<u>Salade sombrero</u> Et/ou Salade	<u>Duo de chou</u> Et/ou Salade	<u>Quinoa de la mer</u> Et/ou Salade	<u>Salade niçoise</u> Et/ou Salade	<u>Salade</u>
	Vande	<u>Fricadelle</u> Ou Tripe à la mode de Caen (frais)	<u>Escalope de poulet à l'estragon</u> (frais) Ou Roti de veau (frais)	<u>Jambon aux herbes</u> Dos de colin	<u>Boulette de soja tomate basilic</u> Ou Boulette de bœuf à la tomate	<u>Poisson du marché</u> (frais) Ou Viande
	Féculent Légume	<u>Frites fry'n dip</u> <u>Gratin de salsifis</u>	<u>Penne rigate</u> <u>Chou-fleur persillé</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Lentilles à la moutarde</u> Choux de Bruxelles	<u>Riz</u> <u>Légumes</u>
	Fromage	Yaourt nature ou sucré ou <u>Tomme blanche</u> ou fromage portion	Yaourt nature ou sucré ou <u>Comté</u> ou fromage portion	Yaourt nature ou sucré ou <u>Gorgonzola</u> ou fromage portion	Yaourt nature ou sucré ou <u>Brie</u> ou fromage portion	Yaourt nature ou sucré ou fromage portion
	Dessert	Fruits Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Barre glacée</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	Fruits Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Tarte aux fraises</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Moelleux aux fruits</u> Et/ou Corbeille de fruits frais
S O I R	Entrée	<u>Concombre crème ciboulette</u> Et/ou Salade	<u>Rosette</u> Et/ou <u>Salade</u>	<u>Salade de tomates</u> Et/ou Salade	<u>Macédoine de légumes</u> Et/ou Salade	<p>Menu consultable sur :</p> <p>www.montmorot.educagri.fr</p>
	Viande	<u>Sauté de canard</u> (frais)	<u>Tajine d'agneau</u> (frais)	<u>Filet de poisson au cheddar</u>	<u>Wings de poulet</u> (frais)	
	Féculent ou Légume	<u>Navets poêlés</u> (frais)	<u>Tajine de légumes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Poêlée di pasta</u>	
	Fromage	Yaourt nature ou sucré ou <u>morbier</u> ou fromage portion	Yaourt nature ou sucré ou <u>Ortolan</u> ou fromage portion	Yaourt nature ou sucré ou <u>Tomme du Jura</u> ou fromage portion	Yaourt nature ou sucré ou <u>Brigue bleue</u> ou fromage portion	
	Dessert	<u>Tarte normande aux pommes</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	Fruits Et/ou Corbeille de fruits frais	Pêches au sirop Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Danette</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	

Plat fait maison	Plat en partie fait maison	Aliment local, acheté à moins de 150 km	Aliment issu de l'agriculture biologique	Indication Géographique Protégée	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	Gamme Nouvelle Agriculture	En double saillonné : le menu conseillé	Viandes, poissons, et œufs	Produits laitiers	Féculents et légumes secs	Produits sucrés	Fruits et légumes crus	Fruits et légumes cuits	Matière grasse