



RESTAURANT SCOLAIRE

A1

MENUS DU 1 AU 5 FEVRIER 2016

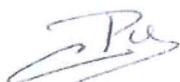
Jours	Menus	Conseils nutritionnels pour les autres repas en fonction de celui de midi	
Lundi 1 	Salade de riz au thon Pot au feu Babybel Clémentine	Petit déjeuner	Thé rouge - Kiwi - Corn Flakes au lait
		Goûter	Pain au levain - Chocolat
		Soir	Duo chou chinois/betteraves Quinoa aux légumes Compote pomme/coing
Mardi 2 	Tarte au fromage Sauté de dinde à la provençale Carottes à l'étouffée Crêpe au sucre	Petit déjeuner	Chocolat chaud - Pain aux céréales - Beurre - Miel
		Goûter	Dattes - Noix - Infusion pomme cannelle
		Soir	Salade endives/noix/pomme Spaghettis carbonara Poire

L'information diététique de la semaine :

Préférences alimentaires : L'apprentissage par imitation est un moyen d'intégration de l'enfant au sein d'un groupe (la famille, les pairs). Plus l'enfant grandit, plus l'influence parentale s'estompe au profit de l'influence des pairs, comme les copains à la cantine.

Jeudi 4 	Salade russe Blanquette de veau Riz pilaf BIO Saint Morêt Pomme - Pain BIO	Petit déjeuner	Fromage blanc à la compote - Pain grillé - Purée de sésame - Miel
		Goûter	Orange - Noisettes - Figs sèches
		Soir	Soupe aux poireaux Omelette aux pommes de terre Chèvre frais Salade kiwis/ananas/litchies
Vendredi 5 	Salade paysanne Poisson pané Gratin d'épinards Yaourt aux fruits	Petit déjeuner	Kiwi - Flocons d'avoine au lait d'amande et sirop d'érable - Infusion
		Goûter	Jus de pamplemousse - Pain semi-complet - Chocolat
		Soir	Salade de mâche + Repas crêpes : avec sauce blanche au comté ou au bleu, œuf, jambon ou thon, oignons ou épinards Citron, confiture, beurre, sucre complet, miel, compote, chocolat.....

La Diététicienne,



C. PY ou A.F. SAUTOUR



L'Attachée d'Administration des Services Economiques,

F. ANZIANI

