



# SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026



PNNS 4 Crudités Cuidités Plat protidique Légumes Féculents Fromages Fruits Desserts	DEJEUNER				DINER			
	Entrée	Plat principal	Garniture	Dessert	Entrée	Plat principal	Garniture	Dessert
LUNDI	*Salade Bar	*Escalope italienne ou Tortilla aux oignons	*Purée ou Carottes Vichy	*Fromage ou Fruit + *Compote	*Salade de pois chiche	*Brochette de poisson	*Haricots verts	*Yaourt ou Fruit *Poires au sirop
MARDI	Maquereaux ou *Chou-fleur mimosa	*Saucisse grillée ou Tielle Sétoise	*Haricots blancs ou Epinards à la crème	Fromage ou *Fruit + *Yaourt Brassé Bio	*Tomate Ciboulette	*Burger de Veau	*Ebly aux petits légumes	Yaourt ou *Fruit *Flan Maison
Mercredi	*Concombres	*Lasagne Bœuf /Lasagnes sin carne Salade		Fromage ou *Yaourt + *Fruit Bio	*Maquereaux tomate	*Côte de porc	*Petits pois à la française	Yaourt ou *Fruit *Crêpe au sucre
JEUDI	*Salade aux croutons ou Pâté de campagne	*Couscous au Poulet « d'ici » ou Couscous poisson	*Semoule Bio ou Légumes couscous	Yaourt ou *Fruit + *Doonuts chocolat	*Œuf Bio mayonnaise	*Croustillant de fromage	*Frites	Fromage ou *Fruit + Yaourt brassé Bio
VENDREDI	*Crudités	*Coq aux olives ou Poisson Meunière	*Spaghettis ou Julienne de légumes	Fromage ou Yaourt/*Fruit Bio	Le Proviseur M. VERDÉIL		La Secrétaire Générale d'IEPLE Mme MESRAR	

Compte tenu du marché, le chef de cuisine se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

Les plats précédé d'une \*composent le MENU CONSEIL élaboré en application de l'arrêté du 30 Septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas

