

**Les menus peuvent être modifiés en fonction  
des stocks et des approvisionnements**

**MENU DU 06 ET 07 MAI 2024**

(semaine 3 du plan alimentaire)

Lundi	Mardi
<p><i>Pamplemousse / Salade</i> <i>Œufs durs / Surimi / Sauce cocktail</i></p>	<p><i>Chou chinois / Salade verte / Cheddar / Croûtons</i></p>
<p><i>Roti de porc sauce moutarde</i> <i>ou</i> <i>Filet de merlu</i></p>	<p><i>Pâtes carbonara</i> <i>ou</i> <i>Pâtes carbonara recette végétale</i></p>
<p><i>Ratatouille / Semoule</i></p>	
<p><i>Fromage</i></p>	<p><i>Fromage</i></p>
<p><i>Fruits</i></p>	<p><i>Glace</i></p>
Jeudi	Vendredi



**LÉGENDE :**

- Crudités/fruits*
- Viande/poisson/prod.reconst.frit/plat composé*
- Cuidités/légumes verts/fruits cuits*
- Entrée féculents/légumes féculents/pâtisserie/laitage féculent*
- Laitage (fromage, yaourt ou petit suisse)*
- Crème dessert/entrée protidique*

Les menus sont élaborés en commission à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du GEMRCN (plan consultable sur : [clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr](http://clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr)).

**Viande d'origine française ou européenne**