



Cité Scolaire Kerichen

Collège Kerichen - Lycées Kerichen - Lesven - Vauban

Service Autonome à Comptabilité Distincte

Un menu équilibré doit se composer d'un élément de chaque famille alimentaire, représentées en bas.

Les codes couleurs sont reproduits dans le menu afin de vous aider à composer votre repas.

Menu du 01 au 04 septembre 2010

Midi		Soir
<h1>Bonne reprise à tous !</h1>		
	M a r d i  3 1	
	M e r c r e d i  1 e r	<p>Salade suisse ou Rouleau de surimi</p> <p><b>Merguez orientale</b></p> <p>Semoule et/ou Julienne de légumes</p> <p><b>Compote</b></p>
<p>Crudités ou Melon ou Pastèque ou Mousse de canard</p> <p><b>Cordon bleu ou Goulasch</b></p> <p>Tortis et/ou Carottes bretonne</p> <p>Crêpe au chocolat ou Nectarine</p>	J e u d i  2	<p style="text-align: center;"><b><u>MENU ACCUEIL DES INTERNES</u></b></p> <p><b>Cocktail de bienvenue</b></p> <p><b>Cheese-burger maison</b></p> <p>Frites</p> <p>Glace ou Corbeille de fruits de saison</p> 
<p>Crudités variées ou Salade angevine ou Salade piémontaise ou Tomate sauce boulba ou Taboulé ou Salade de mâche aux lardons</p> <p><b>Emincé de dinde au gingembre ou Nems</b></p> <p>Riz et/ou Courgettes</p> <p>Fromage blanc ou Crème dessert vanille</p>	V e n d r e d i  0 3	<p>Salade bressane ou Avocat vinaigrette</p> <p><b>Navarin primeur</b></p> <p>Pommes de terre et/ou Poêlée de légumes</p> <p>Ile flottante</p>
	S a m e d i  0 4	<p style="text-align: center;"><b>A tous les repas</b></p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt, Fromage, Pomme</p>

Légume ou fruit cru  
Légume ou fruit cuit  
Féculent  
Plat protéique  
Produit laitier



Le Médecin  
E. Espérandieu  
J. Ferrec

Le Gestionnaire  
J.-M. Piton

Le Proviseur  
P. Johannel