Centre Hospitalier de Modane

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 25 au 29 Mai 2020

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI : Menu Sourire		VENDREDI	
Entrée	Crudité : Concombre vinaigrette	60/80	Cuidité : Macédoine vinaigrette	50/70	Crudité : Tomates vinaigrette au basilic	60/80	Crudité : Céleri vinaigrette	50/70	Entrée +15% de L : Crêpe au fromage	50
Viande	VNHBVAA : Bœuf goulash *(tomate, ail, paprika)*	50/70	Poisson: Merlu sauce aux crustacés	50/70	VNHBVAA : Osso bucco de veau *(oignons, tomate, poivrons, vin blanc)*	50/70	Volaille : Filet de poulet sauce au poivre	50/70	Plat complet: Ratatouille aux boulettes de bœuf	180/250 dont 50/70 de VPO
Légumes	Féculent : Riz au jus	120/170	Légume : Courgettes sautées	150	Légume : Artichauts braisés	100	Féculent : Semoule de couscous	120/170		
Fromage	PL <5% +100mg Ca: Fromage blanc à la vanille	100	Fge entre 100 et 150mg Ca: Bûche du Pilat	20/30	Fge +150mg Ca: Cœur de bleu	20/30	PL <5% +100mg Ca: Yaourt	125	Fge + 150mg Ca: Tomme Noire	20/30
Dessert	Fruit cru 100% : Banane	100	Fruit cru 100% : Fraises	100	Autre : Mirabelles au sirop	100	Dessert +15% de L : Eclair à la vanille	20/45	Fruit cru 100% : Salade de fruits frais	100
	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	30/40	Pain	/40	Pain	30/40

Grammages : x/y où "x" est le grammage recommandé en maternelle et "y" est le grammage reco… en élémentaire ; conforme à l'annexe 2 des recommandations du GEMRCN. Tous les poids s'entendent en poids cuits, hors sauce ou

* Viande de boeuf, veau et agneau d'origine connue

** =Produits de saison