



# Menu





Ville de Pontault Combault





Semaine du 1er Mars au 5 Mars 2021


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b> Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme ananas	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Biscotte et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	<b>Petit déjeuner</b> Frosties Lait Fruit de saison
	 Salade Coleslaw 	Potage Breton et fromage râpé 	Carottes râpées vinaigre  dés d'emmental 	Iceberg vinaigrette et dés de mimolette
 Sauté de bœuf sauce mironton	Colin à la brésilienne et citron* 	Sauté de poulet sauce curry 	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b>   Chilli végétarien (blé) 	Brandade de Morue
Julienne de légumes et pommes de terre vapeur	Gratin de boulgour 	Petits pois saveur du jardin 		
 Edam 				
Fruit de saison 	Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	 Compote de pommes 	 Clafoutis aux poires
<b>Goûter</b> Baguette Cotentin Jus de raisin	<b>Goûter</b> Croissant (boulangier) Lait Compote pomme-cassis	<b>Goûter</b> Pain de campagne et confiture de groseille Petit suisse sucré Jus de pomme	<b>Goûter</b> Pain complet et beurre Lait Fruit de saison	<b>Goûter</b> Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison

Production locale 

Produits BIO 


Recette cuisinée sur la cuisine centrale 


Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu




Ville de Pontault Combault





**LE JOUR DU** 


**Semaine du 08 Mars au 12 Mars 2021**


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b> Pain au lait et confiture de fraise Lait Compote pomme pêche	<b>Petit déjeuner</b> Comfakes Lait Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Pain complet et beurre Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	<b>Petit déjeuner</b> Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus d'ananas
		Salade choubidou (chou rouge, raisin sec, cassis)	 Potage Crécy et emmental râpé	   Pâtes râpées vinaigrette et dés d'emmental
 Omelette nature 	Colin pané frais et citron*	 Gigot d'agneau au jus	  Jambon LR Jambon de dinde	  Poulet rôti
 Printanière de légumes	Riz à la tomate 	Semoule au jus 	 Purée de pommes de terre et emmental râpé	Haricots verts 
Brie 	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre 		
 Fruit de saison 	 Fruit de saison 		 Fruit de saison 	Cake au citron 
<b>Goûter</b> Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	<b>Goûter</b> Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison	<b>Goûter</b> Baguette Brie Jus de raisin	<b>Goûter</b> Pain de campagne et beurre Lait Fruit	<b>Goûter</b> Pain au chocolat boulanger Yaourt nature et sucre Jus de pomme

Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 


Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

**Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France**

**\* Poisson issu de la pêche durable**



# Menu



Ville de Pontault Combault



Semaine du 15 Mars au 19 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b> Miel pop's Lait Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	<b>Petit déjeuner</b> Pain aux céréales et beurre Lait Compote de pomme	<b>Petit déjeuner</b> Baguette Petit louis Jus de raisin	<b>Petit déjeuner</b> Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme
		Potage au potiron et emmental râpé	Salade verte	Céleri sauce cocktail et dés d'emmental
Emincé de poulet Colombo	Emincé de veau sauce Marengo	<b>LE JOUR DU Végé</b> Œufs durs Picalilli (brisures de choux fleurs, purée de carottes, cornichons, paprika doux)	Tartiflette aux lardons  Tartiflette à la dinde	Limande meunière*
Courgettes à l'ail et pommes rissolées	Frites	Légumes aïoli (Pommes de terre, choux fleurs haricots verts, carottes)		Coquillettes et fromage râpé
Yaourt nature et sucre	Camembert		Fromage blanc nature et sucre	
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Gaufre liégeoise
<b>Goûter</b> Baguette et beurre Petits suisse aux fruits Jus de pomme	<b>Goûter</b> Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison	<b>Goûter</b> Baguette et confiture de groseille Yaourt nature et sucre Jus de pomme	<b>Goûter</b> Croissant (boulangier) Lait Compote de pomme	<b>Goûter</b> Pain complet Fromy Jus d'orange

Production locale

Produits BIO

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Nouvelles recettes

Viande d'origine Française

Viande racée

Label Rouge

Bleu blanc cœur

Appellation d'origine contrôlée

\* Poisson issu de la pêche durable

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France



# Menu



Ville de Pontault Combault

Semaine du 22 Mars au 26 Mars 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**LE JOUR DU**  **Vege**

**Raconte moi une recette**


<p><b>Petit déjeuner</b> Biscotte Croc lait Jus de raisin</p>	<p><b>Petit déjeuner</b> Baguette et beurre Lait + cacao Fruit de saison</p>	<p><b>Petit déjeuner</b> Coco pop's Lait Fruit de saison</p>	<p><b>Petit déjeuner</b> Baguette et miel Petit suisse sucré Jus d'orange</p>	<p><b>Petit déjeuner</b> Pain au lait et confiture de fraise Lait Compote pomme abricot</p>
	<p> Mélange de crudités </p>	<p>  Carottes râpées vinaigrette</p>	<p> Soupe Vichysoise aux petits pois et emmental râpé (poireaux, pommes de terre, crème liquide, eau, oignons, ail et petits pois)</p>	<p>Salade Ierberg et maïs</p>
<p>Calamar à la romaine</p>	<p>Galette basquaise </p>	<p> Emincé de veau sauce blanquette</p>	<p> Sauté de poulet sauce Marengo (concentré de tomate, fond brun, oignons, vin blanc, farine de riz, champignons de Paris, tomates concassées et ail) </p>	<p>Pavé de colin herbes de provence</p>
<p>Lentilles</p>	<p> Blé et sauce tomate </p>	<p>Epinard et pommes de terre à la crème </p>	<p>Chou-fleur à la ciboulette </p>	<p> Purée de carottes et pommes de terre</p>
<p> St Nectaire</p>	<p> Petit suisse aux fruits </p>		<p> Chou Melba (Crème pâtissière à la pêche et marmelade de framboise)</p>	<p> Tomme </p>
<p> Fruit de saison</p>		<p>Flan au chocolat</p>		
<p><b>Goûter</b> Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme cassis</p>	<p><b>Goûter</b> Pain au chocolat (boulanger) Lait Fruit de saison</p>	<p><b>Goûter</b> Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison</p>	<p><b>Goûter</b> Pain complet et beurre Yaourt Jus de raisin</p>	<p><b>Goûter</b> Baguette Camembert Jus de pomme</p>


Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale


Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu





Ville de Pontault Combault





Semaine du 29 Mars au 2 Avril 2021


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b> Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme ananas	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Biscotte et confiture d'abricot Lait Fruit	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	<b>Petit déjeuner</b> Frosties Lait Fruit de saison
Duo de carottes et dés de brebis		Salade verte et maïs sauce salade passion	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b>	Endives aux pommes et dés d'emmental
Colin gratiné au fromage* 	Sauté de bœuf au curry 	Sauté de porc sauce basquaise Rougail saucisse de volaille  	Tortellini à la mozzarella 	Choucroute de la mer (colin et sauce fruits de mer) 
Boulgour sauce tomate  	Haricots verts et pommes rissolées 	Haricots blancs et riz  		
	Petit suisse nature et sucre 	Cantal 	Fromage blanc et sauce fraise	
Compote de pomme fraise  	Fruit de saison  		Fruit de saison  	Cake aux amandes 
<b>Goûter</b> Baguette Cotentin Jus de raisin	<b>Goûter</b> Croissant (bouanger) Lait Compote pomme-cassis	<b>Goûter</b> Pain de campagne et confiture de groseille Petit suisse sucré Jus d'orange	<b>Goûter</b> Pain complet et beurre Lait Compote pomme abricot	<b>Goûter</b> Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison


Production locale 


Produits BIO 


Recette cuisinée sur la cuisine  
centrale 


Nouvelles recettes 

Viande d'origine  
Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine  
contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

\* Poisson issu de la pêche durable




# Menu





Ville de Pontault Combault




Semaine du 5 Avril au 9 Avril 2021


Lundi	Mardi Repas de Pâques	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b>	<b>Petit déjeuner</b> Coco pop's Lait Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Pain complet et beurre Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	<b>Petit déjeuner</b> Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus d'ananas
 <p>FERIE</p>	Œufs durs sauce cocktail basilic sur lit de salade verte et duo de carottes	Salade Iceberg		Mâche et mandarine à la vinaigrette à l'orange et dés de mimolette
	Boulettes d'agneau sauce printanière	Sauté de bœuf sauce mironton	Lasagne à la bolognaise	Sauté de poulet sauce Bercy
	Haricots verts	Quinoa		Purée de céleri et pommes de terre
	Bûchette de chèvre		Camembert	
Moelleux au chocolat & Chocolat de Pâques		Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Môelleux au spéculoos
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b> Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Compote de pomme	<b>Goûter</b> Baguette Brie Jus de pomme	<b>Goûter</b> Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison	<b>Goûter</b> Pain au chocolat boulanger Lait Compote de fraise

Production locale 


Viande racée 


Produits BIO 


Label Rouge 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

Viande d'origine Française 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

\* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU 

# Menu




Ville de Pontault Combault





Semaine du 12 Avril au 16 Avril 2021


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b> Miel pop's Lait Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et miel Yaourt nature sucré Jus d'orange	<b>Petit déjeuner</b> Pain aux céréales et beurre Lait Compote de pomme	<b>Petit déjeuner</b> Baguette petit louis Jus de raisin	<b>Petit déjeuner</b> Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme cassis
Trio de crudités		Pizza au fromage	Salade verte, maïs et croûtons	  Carottes à la vinaigrette
<b>Hoki pané frais et citron *</b> 	 <b>Omelette aux fines herbes</b> 	<b>Poulet rôti</b> 	 <b>Rôti de boeuf froid à la mayonnaise</b> 	<b>Pavé de colin Napolitain*</b> 
 Carottes à la crème 	 Ratatouille et riz 	 Mélange de légumes et brocolis	 Macaronis et emmental râpé 	 Pommes rissolées
	Emmental			Fromage blanc nature et sucre
Riz au lait et vermicelles de couleurs	 Fruit de saison	Fruit de saison 	 Crème dessert au chocolat 	
<b>Goûter</b> Baguette et beurre Petits suisse aux fruits Jus de pomme	<b>Goûter</b> Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison	<b>Goûter</b> Baguette et confiture de groseille Yaourt nature et sucre Jus de pomme	<b>Goûter</b> Pain complet et pâte à tartiner Lait Compote d'abricot	<b>Goûter</b> Croissant (boulanger) Lait en brique Compote de pomme en gourde


Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 


Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

\* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU 

# Menu




Ville de Pontault Combault




Semaine du 19 Avril au 23 Avril 2021


Vacances Scolaires


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b> Biscotte Croc lait Jus de raisin	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas	<b>Petit déjeuner</b> Coco pop's Lait Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et miel Petit suisse sucré Jus d'orange	<b>Petit déjeuner</b> Pain au lait et confiture de fraise Lait Fruit de saison
Céleri râpé à la vinaigrette	LE JOUR DU 	Crêpe jambon fromage Crêpe au fromage	Champignons émincés au fromage blanc	Concombre à la vinaigrette 
Escalope viennoise	Boulettes de soja tomate basilic 	Sauté de bœuf mironton 	Emincé de poulet, fromage frais 	Pavé de colin patate douce épinard* 
Riz à la tomate  	Printanière de légumes	Epinards à la crème 	Coquillettes et emmental râpé  	Purée de courgettes
	Fourme d'Ambert 		Petit suisse nature et sucre 	Yaourt nature et sucre 
Liégeois à la vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 		
<b>Goûter</b> Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme cassis	<b>Goûter</b> Pain au chocolat (boulangier) Petit suisse et sucre Jus d'orange	<b>Goûter</b> Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison	<b>Goûter</b> Pain complet et beurre Lait Compote pomme abricot	<b>Goûter</b> Baguette Camembert Jus de pomme


Production locale 


Viande racée 


Produits BIO 


Label Rouge 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

Viande d'origine Française 

\* Poisson issu de la pêche durable

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France





LE JOUR DU 

# Menu




Ville de Pontault Combault





Semaine du 26 Avril au 30 Avril 2021


Vacances Scolaires


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b> Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme ananas	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Biscotte et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	<b>Petit déjeuner</b> Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	<b>Petit déjeuner</b> Frosties Lait Fruit de saison
	Salade farandole et dés de mimolette (Chou blanc, radis et maïs)	Salade de riz au surimi	Salade verte sauce salade ananas 	  Carottes à la vinaigrette
Omelette nature 	  Filet de Hoki potimarron et curcuma *	 Jambon de Paris Jambon de dinde	 Rôti de bœuf froid sauce tartare 	Chipolatas Merguez
Haricots verts et pommes de terre 	Carottes beurres saveur Béarnaise 	Brocolis fromage râpé  	Pommes smiles	Macaronis et emmental râpé  
Yaourt nature et sucre 			Gouda	
Fruit de saison 	Tarte grillée aux pommes	Fruit de saison 		Moelleux au fromage blanc et à la vanille 
<b>Goûter</b> Baguette Cotentin Jus de raisin	<b>Goûter</b> Croissant (boulangier) Lait Compote pomme-cassis	<b>Goûter</b> Pain de campagne et confiture de groseille Petit suisse sucré Jus d'orange	<b>Goûter</b> Pain complet et beurre Lait Compote pomme abricot	<b>Goûter</b> Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison


Production locale 


Produits BIO 


Recette cuisinée sur la cuisine centrale 


Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

\* Poisson issu de la pêche durable



*Découvre les petites histoires  
de grandes recettes gourmandes*

# Menu du jour

**Jeudi 25 Mars 2021**

**Soupe Vichysoise aux petits pois**

(poireaux, pommes de terre, crème liquide, eau, oignons, ail  
et persil)

**& emmental râpé**

**Sauté de poulet sauce Marengo**

(Concentré de tomates, fond brun, oignons, vin blanc, farine  
de riz, champignons de Paris, ail)

**Chou-fleur à la ciboulette**

**Chou Melba**

(Crème pâtissière à la pêche et marmelade de framboise)



# Menu de Pâques

Mardi 6 Avril 2021

Oeuf dur sauce cocktail basilic sur lit de salade verte et  
duo de carottes



Boulettes d'agneau sauce printanière  
&  
Haricots verts



Moëlleux au chocolat  
&  
Chocolat de Pâques



## GEMRCN Août 2013 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

**Menus semaine 1 à 4**  
**5 composantes**  
 Du 1er Mars au 26 Mars 2021  
 soit 20 déjeuners

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
10		0		
	0	0		
	2			
	5			
	4			
	3			
		10		
		10		
7		3	2	
0			4	
			5	2
				1
				0
				8

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR sur 20 repas	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	2/20	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
10	10/20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	10/20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	8/20	Riches en vitamine C

plus 3 fromages râpés

### GEMRCN Août 2013 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus semaine 1 à 4  
5 composantes  
Du 29 Mars au 30 Avril 2021  
soit 24 déjeuners

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
14		0		
	0	0		
	1			
	5			
	4			
	3			
		12		
		13		
6		3	4	
0			1	
			6	3
				0
				0
				9

Fréquence GEMRCN		Fréquence ELIOR sur 20 repas	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	0/20	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	14/24	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/24	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/24	1/20	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
4/20 mini	5/24	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment
4/20 mini	4/24	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/24	3/20	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
10	12/24	10/20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	13/24	11/20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	13/24	11/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	1/24	1/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	9/24	8/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	0/24	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/24	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	9	8/20	Riches en vitamine C

Attente du repas de pâques

Manque un accomptagement repas de pâques

+ 3 emmental râpé dans le plat