

Dans un menu équilibré il doit y avoir des féculents, de la viande ou du poisson ou des œufs, des fruits et légumes frais, des produits laitiers, un peu de matières grasses et de sucre.

De l'eau ou boisson peu sucrée.

Par jour, un repas ne doit pas contenir trop de graisses, de sucre.

On ne doit pas manger trop salé, trop sucré ou trop gras.

Il faut pratiquer une activité physique régulièrement afin de rester en forme et d'éliminer les graisses.

Il faut manger 5 fruits et/ou légumes par jour.

## COMMENT CHOISIR SES PLATS AFIN DE RESPECTER UN EQUILIBRE ALIMENTAIRE

A CHAQUE REPAS IL FAUT :



















crudités (entrée) légumes (plat chaud) fruits frais	cuidités (entrées à base de légumes cuits)	charcuterie et entrée à base de féculents féculents plat chaud (pomme de terre, riz, semoule, pâte, blé, moquette, flageolet) pâtisserie	
poisson ou viande ou œuf		fromage (enveloppé ou à la coupe)	laitage (dessert operculé ou en ramequin)
de temps en temps fruits cuits (compote, fruits au sirop)		boisson non sucré (eau ou sirop sans sucre)	

# restaurant scolaire de Mauléon

## menu 15 au 19 mai 2017

lundi 15 mai

mardi 16 mai

	melon
	émincé de tomates aux fromages 
	<i>tomate-fêta-émmental-jambon-œuf-vinaigrette</i>
	avocat au crabe 
	---
	salade verte
	---
	 pâte 
	à la bolognaise 
	---
	fromage enveloppé ou flan
	---
	jus d'orange 100% pur jus ou jus de pomme bio 100% pur jus
















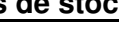


	salade niçoise 
	<i>riz-thon-œuf dur-tomate-maïs-vinaigrette</i>
	salade landaise 
	<i>salade, mousson canard, tomate, magret fumé, œuf, croûtons</i>
	pamplemousse
	---
	salade verte
	---
	 escalope de poulet 
	poêlée de carottes 
	---
	fromage enveloppé ou petit suisse
	---
	fruit frais ou compote

toutes les sauces sont en libre service à côté du self

jeudi 18 mai

vendredi 19 mai

	rillettes
	jambon blanc beurre
	pastèque
	---
	salade verte
	---
	poisson frais 
	brocolis
	---
	fromage à la coupe yaourt à boire ou fromage blanc
	---
	fruit frais
	pêche au sirop

	salade coleslaw 
	<i>carotte-chou-vinaigrette-mayonnaise</i>
	salade composée 
	<i>laitue-chèvre-œuf-tomate-croustons-vinaigrette</i>
	pamplemousse
	---
	salade verte
	---
	 tomates farcies sauce napolitaine
	riz pilaf 
	---
	fromage enveloppé ou crème dessert
	---
	jus d'orange 100% pur jus ou jus de pomme bio 100% pur jus

toutes les sauces sont en libre service à côté du self

nos viandes de bœuf, sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France ( VBF )  
nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits  
ou de soucis de stockage

Nous vous souhaitons un bon appétit...

lien :

[apersmauleon@gmail.com](mailto:apersmauleon@gmail.com)

les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine de l'APERS  
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne



Logo de la mention "faits maison" décret n°2015-505 du 6 mai 2015

# restaurant scolaire de Mauléon

## menu 22 au 26 mai 2017

lundi 22 mai	mardi 23 mai
<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> <div>surimi sauce cocktail</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;">cassolette de poisson </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> <div>pamplemousse</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> <div>--- salade verte</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;">              couscous de volaille  </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-right: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;">fromage enveloppé ou yaourt</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: magenta; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;">--- fruits frais ou compote</div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> <div>salade piémontaise</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;"><i>pomme de terre-épaule-cœuf durs-mayonnaise</i></div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: orange; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;">pépinette au jambon </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;"><i>pépinette-épaule-fromage-tomate-mayonnaise</i> pastèque</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> <div>--- salade verte</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> <div>--- rôti de porc</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;">              épinars à la crème         </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: cyan; margin-right: 5px;"></div> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: blue; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 10px;">--- fromage enveloppé ou liégeois</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="width: 20px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> <div>--- jus d'orange 100% pur jus ou jus de pomme bio 100% pur jus</div> </div>
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Férié	Pont
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
<p><b>nos viandes de bœuf, sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France ( VBF )</b>  <b>nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits</b>  <b>ou de soucis de stockage</b></p>	
Nous vous souhaitons un bon appétit...	
lien :	<a href="mailto:apersmauleon@gmail.com">apersmauleon@gmail.com</a>











































les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine de l'APERS  
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne



Logo de la mention "faits maison" décret n°2015-505 du 6 mai 2015

# restaurant scolaire de Mauléon

## menu 29 mai au 2 juin 2017

lundi 29 mai	mardi 30 mai
 rilette de thon  maquereaux à la moutarde  pastèque ---  salade verte ---    sauté de poulet à la tomate  blé ---  fromage enveloppé ou petit suisse ---  jus d'orange 100% pur jus ou jus de pomme bio 100% pur jus	 mousse de foie  rosette beurre  pamplemousse ---  salade verte ---    rôti de dinde  gratin de choux fleur ---  fromage enveloppé fromage blanc ou yaourt à boire ---  fruits frais  ou compote
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
jeudi 1er juin	vendredi 2 juin
 friands aux fromages  feuilleté hot dog  pastèque ---  salade verte ---    chipolatas de veau haricot vert ---  fromage à la coupe ou yaourt ---  fruits frais  ou cube poire framboises	 concombre à la crème   salade de tomate au crabe   pamplemousse ---  salade verte ---   poisson frais beurre blanc  pomme de terre vapeur ---  fromage enveloppé mousse au chocolat ou île flottante ---  jus d'orange 100% pur jus ou jus de pomme bio 100% pur jus
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
<b>nos viandes de bœuf, sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France ( VBF )            nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits            ou de soucis de stockage</b>	
<h3 style="margin: 0;">Nous vous souhaitons un bon appétit...</h3>	
lien :	<a href="mailto:apersmauleon@gmail.com">apersmauleon@gmail.com</a>

les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine de l'APERS  
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne



**Logo de la mention "faits maison" décret n°2015-505 du 6 mai 2015**

# restaurant scolaire de Mauléon

## menu du 5 au 9 juin 2017

lundi 5 juin	mardi 6 juin
Lundi de la pentecôte	<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> melon</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> radis beurre</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> pamplemousse</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> salade verte</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;">  lasagnes à la bolognaises</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> fromage enveloppé crème dessert</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> jus d'orange 100% pur jus ou jus de pomme bio 100% pur jus</div>
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
jeudi 8 juin	vendredi 9 juin
<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> beurre de sardine </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <i>sardine-beurre 1/2 sel-crème liquide</i></div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> rilette de poisson </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> crabe-poisson blanc-saumon-mayonnaise-balsamique</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> pamplemousse</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> salade verte</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> échine de porc </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> flageolets verts </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> fromage à la coupe</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> fromage blanc ou yaourt à boire</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> fruits frais ou compote</div>	<div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> salade tricolore au jambon </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <i>torti-épaule-fromage-tomate-cornichons-mayo</i></div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> salade atlantique </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> riz-miette de surimi-mais-mayonnaise/vinaigrette</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> pastèque</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> salade verte</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> nuggets de poisson sauce tartare</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> purée de courgettes</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> fromage enveloppé</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ou liégeois</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> ---</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> jus d'orange 100% pur jus ou jus de pomme bio 100% pur jus</div>
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
<p><b>nos viandes de bœuf, sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France ( VBF )</b>  <b>nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits</b>  <b>ou de soucis de stockage</b></p>	
<h3>Nous vous souhaitons un bon appétit...</h3>	
lien :	<a href="mailto:apersmauleon@gmail.com">apersmauleon@gmail.com</a>

les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine de l'APERS  
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne



Logo de la mention "faits maison" décret n°2015-505 du 6 mai 2015







































# restaurant scolaire de Mauléon

## menu 12 au 16 juin 2017

lundi 12 juin

mardi 13 juin




	betteraves vinaigrette
	salade augustin 
	<i>haricot vert-dinde-cœuf durs-tomate-vinaigrette balsamique</i>
	pamplemousse
	---
	salade verte
	---
	 fondant de porc 
	purée de pomme de terre
	---
	fromage enveloppé
	ou petit suisse
	---
	jus d'orange 100% pur jus
	ou jus de pomme bio 100% pur jus

















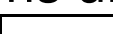
	pépinettes au thon 
	<i>pépinette-thon-tomate-mayonnaise</i>
	salade bretonne
	<i>pomme de terre-carotte-tomate-lardons-vinaigrette</i>
	pastèque
	---
	salade verte
	---
	 boul bœuf au jus de veau lié
	salsifis ou choux de bruxelles
	---
	fromage enveloppé
	ou crème dessert
	---
	fruits frais
	cube de pomme à la fraise ou compote

toutes les sauces sont en libre service à côté du self

jeudi 15 juin

vendredi 16 juin

	tarte 3 fromages
	pizza royale
	pastèque
	---
	salade verte
	---
	cervelas orloff
	haricot beurre
	---
	fromage à la coupe
	ou yaourt
	---
	fruits frais

	melon
	concombre à la crème 
	pamplemousse
	---
	salade verte
	---
	poisson frais sauce aux moules 
	céréales aux 2 légumes 
	---
	fromage enveloppé
	ou mousse au chocolat ou île flottante
	---
	jus d'orange 100% pur jus
	ou jus de pomme bio 100% pur jus

toutes les sauces sont en libre service à côté du self

**nos viandes de bœuf, sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France ( VBF )  
nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits  
ou de soucis de stockage**

Nous vous souhaitons un bon appétit...












































lien :

[apersmauleon@gmail.com](mailto:apersmauleon@gmail.com)

les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine de l'APERS  
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne



Logo de la mention "faits maison" décret n°2015-505 du 6 mai 2015

lundi 19 juin	mardi 20 juin
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">tomate mozza</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">céleri rémoulade</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">pastèque</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">salade verte</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">pâte</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">à la carbonara</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">fromage</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou flan</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">jus d'orange 100% pur jus</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou jus de pomme bio 100% pur jus</div> <div style="width: 15%;"></div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">salade marito</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">riz-maqueraux moutarde-tomate-vinaigrette</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">salade landaise</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">salade, mousson canard, tomate, magret fumé, œuf, croûtons</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">pamplemousse</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">salade verte</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">pamplemousse</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">salade verte</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">aiguillette de poulet</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">poêlée de carotte</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">fromage</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou petit suisse</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">fruits frais</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou compote</div> <div style="width: 15%;"></div> </div>
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">pâté de campagne</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">saucisson à l'ail</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">pamplemousse</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">salade verte</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">pamplemousse</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">poisson frais au concassé de tomate</div> <div style="width: 15%; text-align: right;">☺</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">brocolis</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">fromage à la coupe</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou crème dessert</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">fruits frais</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou abricot au sirop</div> <div style="width: 15%;"></div> </div>	<div style="background-color: yellow; text-align: center; padding: 5px; font-weight: bold;">REPAS SNACK</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">pastèque</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou melon</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">hamburger</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">frites</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">fromage enveloppé</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou laitage</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">jus d'orange 100% pur jus</div> <div style="width: 15%;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start; margin-top: 5px;"> <div style="width: 15%;"></div> <div style="width: 65%;">ou jus de pomme bio 100% pur jus</div> <div style="width: 15%;"></div> </div>
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
<p><b>nos viandes de bœuf, sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France ( VBF )</b></p> <p><b>nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage</b></p>	
<h2 style="margin: 0;">Nous vous souhaitons un bon appétit...</h2>	
lien :	<a href="mailto:apersmauleon@gmail.com">apersmauleon@gmail.com</a>










**les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine de l'APERS  
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne**





# restaurant scolaire de Mauléon

## menu du 26 au 30 juin 2017

lundi 26 juin	mardi 27 juin
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;">              </div> <div style="width: 85%;"> <p>roulé de surimi mayonnaise</p> <p>salade totem </p> <p><i>thon-mais-oeuf dur-tomate-mayonnaise</i></p> <p>pastèque</p> <p>---</p> <p>salade verte</p> <p>---</p> <p> tajine </p> <p>---</p> <p>fromage enveloppé ou glaçe</p> <p>---</p> <p>fruits frais</p> </div> </div>	<div style="background-color: yellow; text-align: center; padding: 5px;"><b>REPAS PIQUE-NIQUE</b></div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;">      </div> <div style="width: 85%;"> <p>melon</p> <p>sandwich jambon fromage chips</p> <p>yaourt à boire banane coca-cola</p> </div> </div> <div style="background-color: yellow; text-align: center; padding: 5px;"><b>en extérieur</b></div>
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
toutes les sauces sont en libre service à côté du self	
<p><b>nos viandes de bœuf, sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France ( VBF )</b>  <b>nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits</b>  <b>ou de soucis de stockage</b></p>	
<h3>Nous vous souhaitons un bon appétit...</h3>	
lien :	<a href="mailto:apersmauleon@gmail.com">apersmauleon@gmail.com</a>

les menus sont établis par le responsable et le chef de cuisine de l'APERS  
ils sont ensuite validés avec la commission menu du collège Sainte-Anne

