

**Plan alimentaire du restaurant scolaire de ROCHECHOUART
CONFORME AVEC LE GEMRCN**

Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4
crudités	Entrée>15%	Crudités	Cuidités
Poisson	Plat végétarien	Viande boucherie	Porc
Féculents	Légumes>féculents	Légumes	Féculents pré frites
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Dessert -15%	Fruit cuit	Pâtisserie +15%	fruit

Jour 5	Jour 6	Jour 7	Jour 8
Crudités	Féculents	Féculents	Crudités
Bœuf haché	Porc	Volaille	Plat végétarien
Féculents	Légumes	Légumes	Féculents
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit cuit	Fruit	Dessert-15%	fruit

Jour 9	Jour 10	Jour 11	Jour 12
Féculents	Crudités	Entrée>15%	Crudités
Porc	Viande boucherie	Poisson	Plat P/L<ou=1
Légumes	Féculents pré frites	Légumes	Féculents
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit	Dessert -15%	Pâtisserie +15%	Fruit cuit

Jour 13	Jour 14	Jour 15	Jour 16
Entrée>15%	Crudités	Crudités	Féculents
Viande de boucherie	Poisson	Plat végétarien	Volaille
Légumes	Féculents	Féculents	Légumes
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit	Fruit cuit	Dessert-15%	Fruit

Jour 17	Jour 18	Jour 19	Jour 20
Crudités	Féculents	Crudités	Entrée>15%
Plat végétarien	Poisson	Volaille	Viande boucherie
Féculents	Légumes	Féculents	Légumes
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit cuit	Fruit	Pâtisserie +15%	fruit

Le laitage sera décliné en plusieurs possibilités

- Du fromage
- Ou mélangé avec l'entrée,
- Ou en dessert