

Déjeuner		Détails
Le repas est composé de :	Le choix proposé aux convives s'établit parmi	Liste prescriptive des plats à servir :
Une entrée	Trois entrées	<ul style="list-style-type: none"> • Crudités • Charcuterie ou Œufs ou Poissons • Entrée chaude (soupe, tarte salée...) • Salades composées
Un plat protidique chaud garni	Trois plats protidiqes chauds	<ul style="list-style-type: none"> • 1 plat à base de poisson chaque jour • 1 grillade • 1 plat végétarien Chaque jour, un plat sans viande de porc est proposé.
	Trois accompagnements	Trois légumes d'accompagnement dont 1 légume vert et 1 féculent
Un laitage	Quatre fromages ou laitages	<ul style="list-style-type: none"> • Fromages • Yaourt nature • Yaourt aux fruits • Fromage blanc (0 % et 40 % MG) Le yaourt ou le fromage blanc pris en sus du fromage pourra être considéré comme un dessert, et ne saurait être refusé.
Un dessert	Deux desserts	<ul style="list-style-type: none"> • Pâtisseries • Salade de fruits de saison frais • Entremets
Petit Déjeuner		Détails
Le repas est composé de :		Liste prescriptive des plats à servir :
Une boisson chaude		Café, thé, chocolat, lait...
Une boisson froide		Jus de fruit
Pain		¼ baguette par personne
et au choix pour chaque convive :		
Beurre		30 grammes par personne
Confiture		Fruits rouges (fraise, cerise, etc...) 35 grammes par personne
ou		
Céréales		30 grammes par personne + lait froid
Une fois par semaine, il sera proposé des viennoiseries en plus du pain.		
Une commande hebdomadaire globalisée par lieu de vie sera faite par l'INJS.		
Goûter		Détails
Les gouters seront différents chaque jour sur une période de 2 semaines. Ils seront adaptés aux besoins des adolescents.		Liste prescriptive des plats à servir :
Parmi les produits proposés, on trouve :		
1 produit céréalier		Pain + chocolat, brioche, gâteau, tarte, biscuits
1 fruit (compote, fruit frais)		Compote, fruit frais
Un goûter comprend 1 produit céréalier et 1 fruit.		

Dîner		Détails
Le repas est composé de :	Le choix proposé aux convives s'établit parmi	Liste prescriptive des plats à servir :
Une entrée	Trois entrées	Les entrées seront différentes de celles servies au déjeuner
		<ul style="list-style-type: none"> • Crudités • Charcuterie ou Œufs ou Poissons • Entrée chaude (soupe, tarte salée...) • Salades composées
Un plat protidique chaud garni	Deux plats protidiques chauds	<ul style="list-style-type: none"> • 1 plat à base de viande, volaille, œufs ou poisson • En alternance : 2 fois par semaine : 1 plat végétarien 2 fois par semaine : 1 plat type snack (croque-monsieur, pizza, nuggets...) Non accompagnés de friture Chaque jour, un plat sans viande de porc est proposé.
	Trois accompagnements	Deux légumes d'accompagnement : 1 légume vert et 1 féculent
Un laitage	Quatre fromages ou laitages	<ul style="list-style-type: none"> • Fromages • Yaourt nature • Yaourt aux fruits • Fromage blanc (0 % et 40 % MG)
		Le yaourt ou le fromage blanc pris en sus du fromage pourra être considéré comme un dessert, et ne saurait être refusé.
Un dessert	Deux desserts	<ul style="list-style-type: none"> • Pâtisseries • Salade de fruits de saison frais • Entremets
Dispositions communes aux déjeuners et aux dîners :		
Des fruits de saison, a disposition et à discrétion	Un panier de fruits de saison sera à disposition des convives au déjeuner et au dîner. Les fruits ne seront pas comptabilisés dans les desserts.	
Salade verte	à volonté à chaque service	
Pain	Pain à volonté	
Sauces et assaisonnements	Mise à disposition en sachet individuel ou doseur collectif de vinaigrette, ketchup, moutarde, mayonnaise, sel, épices... Des sauces chaudes et froides (poivre, jus de viande, tomate, béarnaise, chasseur...) devront être proposées à part des grillades.	
Chaque convive peut utiliser une carafe qu'il remplit d'eau à la fontaine.	Aucune autre boisson n'est proposée.	