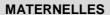


MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 AOUT 2019





LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	Courgettes crues râpées	Maquereau à la tomate	Pastèque	Salade verte vinaigrette
Tarte chèvre et tomates au basilic	Escalope de volaille gratinée	Omelette ciboulette	Colin sauce citron	Lasagne végétale
ੁਕ <u>ੇ</u> Haricots verts	Coquillettes	Choux-fleurs Pommes de terre gratinées	Riz basmati	
Yaourt nature sucré				
AB⊂ Nectarine blanche	Pomme	Génoise fourrée confiture	Compote de pêche	Glace bâtonnet vanille
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Banane	Lait	Pomme	Jus de fruit	Abricot
Briochette	Biscuits	Pain Bio et barre chocolat	Viennoise Bio et confiture	Biscuits

Légende: Produits végétaux / Produits féculents / Produits laitiers / Produits protidiques

Produit Bio AB



Label rouge



Certifié race à viande et/ou Viande d'origine française



Appellation d'origine contrôlée



Agriculture raisonnée



Les poissons sont certifiés pêche durable 🄀 Plat à base de légumes et céréales 🔨





Fruits et légumes de saison



*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages

Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle et servis avec du pain Bio

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.