




Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 11 AU 15 FEVRIER 2019



ELEMENTAIRES

MENU AUVERGNE RHONE-ALPES

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15
<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de veau aux oignons </p> <p>Coquillettes </p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Potage de potiron</p> <p>Emincé de dinde à la Normande </p> <p>Haricots plats </p> <p>Carré frais </p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p>	<p>Chou rouge sauce moutarde </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pommes de terre et Petits pois </p> <p>Coulommiers</p> <p>Entremet chocolat </p>	<p>Salade de pois chiches et poivrons </p> <p>Filet de limande sauce curry </p> <p>Duo de carottes et salsifis </p> <p>Gouda </p> <p>Poire</p>	<p>Salade Grenobloise (endives noix et cantal) </p> <p>Tartiflette de volaille</p>  <p>Fromage blanc et crème de marron </p>
		<p>Goûter</p> <p>Pomme</p> <p>Viennoise Bio et Confiture</p>		



Légende : Produits végétaux / Produits féculents / Produits laitiers / Produits protidiqes

Produit Bio

Label rouge

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

Appellation d'origine contrôlée

Agriculture raisonnée

Les poissons sont certifiés pêche durable

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.