




Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 11 AU 15 FEVRIER 2019



MATERNELLES

MENU AUVERGNE RHONE-ALPES

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de veau aux oignons </p> <p>Coquillettes </p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Goûter</p> <p>Lait</p> <p>Croissant</p>	<p>Potage de potiron</p> <p>Emincé de dinde à la Normande </p> <p>Haricots plats</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p> <p>Goûter</p> <p>Banane</p> <p>Pain Bio et chocolat</p>	<p>Chou rouge sauce moutarde </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pommes de terre et Petits pois </p> <p>Entremet chocolat </p> <p>Goûter</p> <p>Pomme</p> <p>Viennoise Bio et confiture</p>	<p>Filet de limande sauce curry </p> <p>Duo de carottes et salsifis </p> <p>Gouda </p> <p>Poire </p> <p>Goûter</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Pain Bio et mimolette</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>Clémentine</p> <p>Pain Bio et miel</p>



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

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.