



Bon  
appétit!

## MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 25 FEVRIER AU 1ER MARS 2019



### ELEMENTAIRES

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 01
<b>Pamplemousse</b>	<b>Allumettes au fromage</b>	<b>Endives sauce moutarde</b>	<b>Salade de pommes de terre vinaigrette</b>	<b>Soupe de potiron maison</b>
<b>Escalope de dinde viennoise</b>	<b>Boulettes sarassin et lentilles</b>	<b>Riz au thon sauce crémée</b>	<b>Emincé de bœuf au paprika</b>	<b>Cassolette de poisson</b>
<b>Spaghetti emmental râpé</b>	<b>Petits pois</b>	<b>St Moret</b>	<b>Wok de légumes</b>	<b>Quinoa</b>
<b>St Paulin</b>	<b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Eclair à la vanille</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt nature</b>
<b>Fruits au sirop</b>	<b>Pomme Chanteclair</b>	<b>Goûter</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Banane</b>
<b>Goûter</b>				
Clémentine	Lait	Poire	Croissant	Jus de fruits
Pain Bio et miel	Pain Bio et confiture	Pain Bio et fromage	Yaourt à boire	Viennoise Bio et barre chocolat



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.