



Bon
appétit!

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



MATERNELLES

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