

















Bon
appétit !

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MARS 2019



ELEMENTAIRES

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Betteraves à la citronette	Maquereau à la tomate	Potage de potiron	Salade verte vinaigrette	Carottes et radis râpés
Raviolis Tofu basilic 	Escalope de dinde viennoise 	Chipolatas de volaille 	Pot au feu 	Filet de colin sauce basquaise 
Vache qui rit	Chou fleur à l'emmental 	Pommes de terre persillées 	Légumes du pot 	Riz pilaf 
Compote pomme-banane 	Yaourt nature sucré 	Camembert 	Gouda 	Saint Bricet 
Gâteau aux carottes	Ananas frais	Poires et spéculoos	Flan nappé au caramel	
Goûter	Jus de fruits	Crêpe au 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.