



Bon
appétit !

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

MATERNELLES



LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Betteraves à la citronette</p> <p>Raviolis Tofu basilic</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>Chou fleur à l'emmental</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gâteau aux carottes</p>	<p>Potage de potiron</p> <p>Chipolatas de volaille</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Pot au feu</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Gouda</p> <p>Poires et spéculoos</p>	<p>Carottes et radis râpés</p> <p>Filet de colin sauce basquaise</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Flan nappé au caramel</p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Jus de fruits Pain Bio et chocolat	Poire Cookie Bio	Jus de fruits Crêpe au chocolat	Lait Viennoise Bio et confiture	Banane Briochette



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.