













Bon
appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MARS 2019



ELEMENTAIRES

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
FETE DE LA SAINT PATRICK				MENU NORMANDIE
<p>Salade Coleslaw </p> <p>Irish Stew (agneau, carottes, oignons)</p> <p>Légumes et pommes de terre de l'Irish</p> <p>Délice de chèvre</p> <p> Kiwi</p>	<p>Laitue vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet à la carotte </p> <p>Spaghetti Emmental râpé </p> <p>Entremet chocolat </p>	<p>Taboulé maison à la menthe </p> <p>Quenelles natures sauce aurore </p> <p>Duo courgettes et riz </p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Banane</p> <p>Goûter Lait Pain Bio et confiture</p>	<p>Concombres - Fêta</p> <p>Steak haché à l'oignon </p> <p>Boulgour </p> <p>Carré de l'est </p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Salade Cauchoise </p> <p>Filet d'Eglefin sauce verte de Chausey </p> <p>Fondue de poireaux à la crème</p> <p>Neufchatel </p> <p>Pommes cuites à la confiture</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.