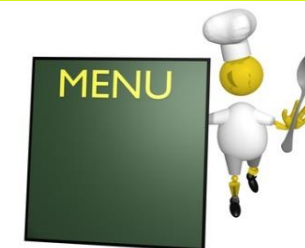





Bon appétit!

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



MATERNELLES

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