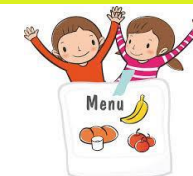




Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MARS 2019



MENU créé par
CM2 HOSPITALIERES

MATERNELLES

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Fonds d'artichauts à la vinaigrette</p> <p>Bœuf sauce piquante</p> <p>Pennes à l'emmental</p> <p>Pomme Chanteclair</p> <p>Goûter Croissant Yaourt à boire</p>	<p>Omelette à la tomate</p> <p>Haricots plats</p> <p>Comté</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Goûter Clémentine Pain Bio et miel</p>	<p>Salade d'haricots verts échalotes</p> <p>Saucisse de Toulouse de volaille</p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Poire</p> <p>Goûter Lait Brioche</p>	<p>Filet de colin sauce citronnée</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Riz au lait</p> <p>Goûter Banane Pain Bio et chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Ananas frais</p> <p>Goûter Jus de fruits Madeleine</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.