



















Bon  
appétit !

## MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 04 AU VENDREDI 08 MARS 2019



Mars

### ELEMENTAIRES

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Laitue et cœur de palmier	Salade de fusilli et poivrons 	Radis beurre	Crêpe au fromage	Carottes râpées et emmental
Poulet rôti 	Steak haché poêlé 	Omelette 	Filet de poisson aux petits légumes 	Sauté de veau sauce provençale 
Purée de pommes de terre	Carottes fondantes 	Epinards et pommes de terre	Riz créole 	Haricots verts 
Tomme blanche 	Edam 	Bûchette mi-chèvre 	Saint Bricet 	Compote de fruits 
Poire 	Beignet aux pommes	Crème dessert vanille 	Mandarine	
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Lait	Clémentine	Pomme	Lait	Jus de fruits
Pain aux raisins	Pain Bio et miel	Pain Bio et confiture	Pain d'épices	Pain Bio et Kiri



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.