

















Bon  
appétit !

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



Mars

## MATERNELLES

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