



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 AVRIL 2019



MENU BRITANNIQUE

MENU CM2 SAINT LOUIS

MATERNELLES

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Pizza au fromage</p> <p>Steak de bœuf poêlé et ketchup</p> <p>Petits pois</p> <p>Salade de fruits frais maison</p> <p>Lait</p> <p>Viennoise et confiture</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Yaourt coco</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Pain et mimolette</p>	<p>Sauté de dinde à la tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruits au sirop</p> <p>Goûter</p> <p>Banane</p> <p>Pain et barre chocolat</p>	<p>Laitue et fromage</p> <p>Gigot d'agneau au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cloche en chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Biscuits</p>	<p>Fish 'n' Chips</p> <p>Cream Cheese</p> <p>Pomme Granny Smith</p> <p>Lait</p> <p>Croissant</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.