



Bon appétit!

# MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 MAI 2019



## ELEMENTAIRES

## MENU BRETAGNE



LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Radis rondelles vinaigrette</p> <p>Palette de porc </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage blanc et confiture d'abricots </p>	<p>Salade Coleslaw </p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Fromage fondu crème</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Salade d'haricots verts échalotes </p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde </p> <p>Boulgour </p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Pomme</p> <p>Goûter</p> <p>Lait</p> <p>Viennoise Bio et chocolat</p>	<p>Rillettes de sardines maison </p> <p>Galette de blé noir œuf emmental </p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Crêpes froment à la fraise </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Poisson meunière </p> <p>Riz et ratatouille </p> <p>Edam </p> <p>Liégeois chocolat </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.