



Bon appétit!















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



MATERNELLES

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>Goûter</p> <p>Compote</p> <p>Pain au chocolat</p> | <p>Tajine d'agneau </p> <p>Semoule de couscous</p> <p>Fromage fondu crème</p> <p>Poires au sirop</p> <p>Goûter</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Briochette</p> | <p>Salade d'haricots verts échalotes </p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde </p> <p>Boulgour </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></p> <p>Crêpes froment à la fraise </p> <p>Goûter</p> <p>Poire</p> <p>Cookies Bio</p> | <p>Poisson meunière </p> <p>Riz et ratatouille </p> <p>Edam </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>Goûter</p> <p>Compote</p> <p>Pain Bio et fromage</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.