



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU MARDI 11 AU VENDREDI 14 JUIN 2019

ELEMENTAIRES

MENU ANTILLES



LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
F	Macédoine à la vinaigrette	Tomates au basilic	Salade et cœurs de palmier	Melon charentais
E	Sauté de bœuf à l'ail	Brandade de poisson parmentière	Colombo de poulet à l'ananas	Filet de Lieu sauce crème
R	Boulgour	Emmental	Riz Créole	Epinards et pommes de terre
I	Edam	Entremet au chocolat	Mont Blanc Coco	Bûchette mi-chèvre
E	Banane	Goûter		Compote de pommes
		Pomme		
		Pain Bio et confiture		



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.