














Bon appétit!

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

MATERNELLES




MENU ANTILLES

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



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.