



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 07 AU VENDREDI 11 OCTOBRE 2019

ELEMENTAIRES



HERBES AROMATIQUES OU EPICES ?

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Chou rouge sauce moutarde</p> <p>Crème de saumon à l'aneth</p> <p>Spaghetti</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Poires et spéculoos</p>	<p>Allumettes au fromage</p> <p>Gigot d'agneau au romarin</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petits suisse aux fruits</p>	<p>Velouté de carottes lait de coco et <u>curry</u></p> <p>Filet de colin à l'estragon</p> <p>Riz basmati</p> <p>Kiwi</p> <p>Goûter Lait Briochette</p>	<p>Salade de lentilles à l'emmental</p> <p>Escalope de dinde au basilic</p> <p>Brocolis</p> <p>Banane</p>	<p>Mâche aux pommes</p> <p>Parmentier patate douce et lentilles à la coriandre</p> <p>Edam</p> <p>Terrine de pommes caramélisées à la cannelle</p>

A TOI DE JOUER ! Combien d'herbes aromatiques et combien d'épices sont utilisées ?

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.