



Bon
appétit !

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 20 JANVIER AU 24 JANVIER 2020

MATERNELLES



LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
<p>Salade composée</p> <p>Aiguillettes de poulet pané</p> <p>Chou fleur à l'emmental</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Goûter</p> <p>Fruit</p> <p>Cookies bio</p>	<p>Sauté de dinde sauce forestière</p> <p>Flageolets et haricots verts</p> <p>Gouda</p> <p>Clémentine</p> <p>Goûter</p> <p>Lait</p> <p>Croissant</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Boulettes bœuf à la tomate</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Pomme</p> <p>Goûter</p> <p>Compote bio</p> <p>Viennoise bio au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de Colin sauce curry</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Yaourt banane</p> <p>Goûter</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Briochette</p>	<p>Salade Chinoise (Chou, carottes, soja)</p> <p>Nems aux légumes</p> <p>Riz basmati</p> <p>Gâteau Noix de Coco</p> <p>Goûter</p> <p>Fruit</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.