



Bon
appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 16 MARS AU VENDREDI 20 MARS 2020

ELEMENTAIRES



LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage de Brebis à la crème</p> <p>Kiwi</p>	<p>Céleri et Mimolette râpée</p> <p>Boulette de bœuf à la tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Gâteau chocolat</p>	<p>Potage crécy</p> <p>Tarte chèvre et tomate au basilic</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Goûter Lait Doonut chocolat</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Légumes printaniers et pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Compote Pomme-Banane</p>	<p>Brocolis sauce moutarde</p> <p>Colombo de poisson</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Chanteneige</p> <p>Liégeois Mangue Passion</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.