









Bon  
appétit!

# MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MAI 2020

## MATERNELLES





LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p><b>Thon</b></p> <p>Salade de pommes de terre et mimolette</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Compote de fruits </p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Fruit</p> <p>Biscuit</p>	<p> <b>Emincé de poulet froid</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Emmental </p> <p>Melon jaune</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Lait</p> <p>Pain bio et confiture</p>	<p> <b>Rôti de bœuf froid</b></p> <p>Salade cœur de palmier et haricots verts </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Eclair vanille</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Jus de fruits</p> <p>Pain bio et chocolat</p>	<p>F</p> <p>E</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>E</p>	<p><b>F E R M É</b></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.