



Bon
appétit !

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 22 JUIN AU VENDREDI 26 JUIN 2020

ELEMENTAIRES





LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p>Pastèque</p> <p> Filet de colin sauce curry</p> <p> Duo de courgettes et riz</p> <p> Liégeois chocolat</p>	<p>Cœur de palmiers et maïs</p> <p> Bolognaise de bœuf</p> <p> Spaghetti</p> <p> Fromage frais</p> <p>Ananas</p>	<p> Carottes râpées et emmental</p> <p> Escalope de dinde au basilic</p> <p>Wok de légumes</p> <p> Eclair à la vanille</p> <p>Goûter Fruit Galettes bio</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p> Omelette gratinée </p> <p> Haricots verts</p> <p> Petit suisse aux fruits</p> <p> Pomme</p>	<p>Melon</p> <p>Thon en salade</p> <p> Salade de pommes de terre, tomate et mimolette</p> <p>Petit Pot Vanille/Fraise</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.