



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2020



ELEMENTAIRES

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<p>Brandade de poisson parmentière</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme</p>	<p>Endives aux pommes</p> <p>Sauté d'Agneau printanier</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p>	<p>Filet de poulet à la Normande</p> <p>Torsettes à l'emmental</p> <p>Saint Môret</p> <p>Banane</p> <p>Goûter Lait Pain et Confiture</p>	<p>Pommes et céleri au thon</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre et Potiron</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Œuf dur vinaigrette</p> <p>Risotto de quinoa aux courgettes</p> <p>100% BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Tarte aux pommes</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.