
























Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 19 OCTOBRE AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2020



MATERNELLES

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
 <p>Escalope de dinde au jus</p>  <p>Purée de pommes de terre</p>  <p>Kiri</p>  <p>Raisin</p> <p>Goûter Lait Brioche</p>	 <p>Carottes à l'orange</p>  <p>Poisson meunière</p>  <p>Gratin de chou-fleur et P. de terre</p>  <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Goûter Fruit Pain et chocolat</p>	 <p>Laitue sauce échalote</p>  <p>Boulettes haricots et épautre</p>  <p>Coquillettes</p>   <p>Entremet chocolat</p> <p>Goûter Compote Croissant</p>	 <p>Sauté de bœuf à l'ail</p>  <p>Endives et pommes de terre</p>  <p>Cantal</p>  <p>Poire</p> <p>Goûter Jus de fruits Crêpe au chocolat</p>	 <p>Duo de choux vinaigrette</p>  <p>Colombo de poisson</p>  <p>Riz</p>  <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Goûter Fruit Pain 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.