
























Bon appétit!

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

ELEMENTAIRES




LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p> Steak haché de bœuf poêlé</p> <p> Torsettes à l'emmental</p> <p> Vache qui rit</p> <p> Banane</p>	<p> Betteraves à la ciboulette</p> <p> Gratin de poisson</p> <p> Quinoa aux petits légumes</p> <p> Yaourt à la vanille</p>	<p> Sauté de bœuf à l'ail</p> <p> Petits pois et carottes</p> <p> Comté</p> <p> Kiwi</p> <p> Goûter</p> <p>Lait</p> <p>Biscuits </p>	<p> Omelette aux fines herbes</p> <p>Pomes de terre rissolée</p> <p> Saint Môret</p> <p> Compote de fruits</p>	<p> Potage Dubarry et pommes de terre</p> <p> Filet de poisson meunière</p> <p> Trio de légumes</p> <p> Mousse au chocolat</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.