



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 23 NOVEMBRE AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020

ELEMENTAIRES

MANGER BOUGER



LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p>Chili végétarien</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Chipolatas de volaille</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Compote de fruits et biscuit choco/caramel</p> <p>Goûter</p> <p>Fruit</p> <p>Biscuits</p>	<p>Tajine d'agneau cumin et raisins secs</p> <p>Semoule de couscous</p> <p>Petit Suisse aux fruits</p> <p>Clémentines</p>	<p>Endives sauce moutarde</p> <p>Filet de merlu basquaise</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Liégeois 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.