



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 01 AU VENDREDI 05 FEVRIER 2021

ELEMENTAIRES



LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
<p>Sauté de Bœuf aux Oignons </p> <p>Petits Pois Carottes </p> <p>Cantal </p> <p>Pomme </p>	<p>Potage Crécy </p> <p> Trio de céréales façon Cantonais </p> <p>100% BIO </p> <p>Chanteneige </p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Filet de Lieu Sauce crème </p> <p>Semoule et Petits Légumes </p> <p>Yaourt aux Fruits </p> <p>Goûter</p> <p>Banane </p> <p>Pain et chocolat </p>	<p> Soupe aux Poireaux </p> <p>Escalope de Dinde Viennoise </p> <p>Gratin de Chou-fleur </p> <p>Rondelé nature</p> <p>Chandeleur!</p> <p>Crêpe et confiture d'abricots</p>	<p>Pommes au thon </p> <p>Rôti de Porc au Miel </p> <p>(Rôti de Dinde au Miel)</p> <p>Pôelée Campagnarde</p> <p>Maasdam </p> <p>Orange </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.