































Bon
appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 04 JANVIER AU VENDREDI 08 JANVIER 2021

ELEMENTAIRES




LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p>Betteraves et maïs </p> <p>Ravioli tofu basilic </p> <p></p> <p>Yaourt brassé fraises </p> <p>Pomme </p>	<p> </p> <p>Sauté de porc au curry </p> <p>Choux fleurs et p. de terre au gratin </p> <p>Saint-Paulin </p> <p>Banane </p>	<p>Salade de lentilles échalotes </p> <p>Sauté de bœuf à l'ail </p> <p>Haricots verts </p> <p></p> <p>Liégeois au chocolat </p> <p>Goûter Fruit </p> <p>Madeleines </p>	<p></p> <p>Soupe de poireaux </p> <p>Dos de colin aux petits légumes </p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Saint-Môret </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Salade verte et mimolette </p> <p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Carottes fondantes </p> <p>Galette des rois </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.