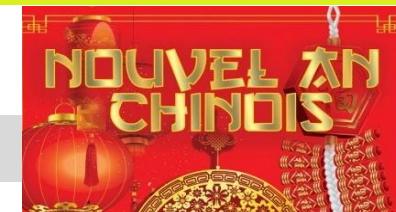




Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 08 AU VENDREDI 12 FEVRIER 2021

MATERNELLES



LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENREDI 12
<p> Chou - Fleur cru râpé</p> <p> Emincé de Dinde à la Normande</p> <p> Boulgour</p> <p> Petit suisse aux fruits</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Brioche</p> <p>Yaourt</p>	<p> Sauté de Porc Forestière (Escalope de Dinde Forestière)</p> <p> Purée de Pommes de Terre</p> <p> Saint Moret</p> <p> Banane</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Compote</p> <p>Croissant</p>	<p>  Potage de Légumes</p> <p> Boulettes de bœuf aux Oignons</p> <p> Haricots verts</p> <p>  Compote de Pommes</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Lait</p> <p>Pain et chocolat</p>	<p>  Taboulé à la Menthe</p> <p>  Beignet de poisson et citron</p> <p> Carottes glacées</p> <p> Flan nappé au caramel</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Fruit</p> <p>Biscuit</p>	<p> Salade Chinoise</p> <p> Nems aux légumes</p> <p> Riz Cantonais</p> <p> 2021</p> <p> Milk-shake à la mangue</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Jus de fruit</p> <p>Pain et confiture</p>



Légende : Produits végétaux / Produits féculents / Produits laitiers / Produits protidiqes

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.