











Bon  
appétit !

## MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MAI 2020



### ELEMENTAIRES

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde froid </p> <p>Chips</p> <p>Edam bio </p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Taboulé de légumes </p> <p>Yaourt vanille </p> <p>Fraises</p>	<p>Chou-fleur cru râpé</p> <p>Thon</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Maasdam </p> <p>Pomme </p> <p>Goûter Compote bio Viennoise bio chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte et maïs </p> <p>Chanteneige</p> <p>Glace</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Rôti de boeuf froid </p> <p>Salade de riz à la Mexicaine </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.