



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 07 SEPTEMBRE AU VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2020

ELEMENTAIRES



LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Agneau Yassa</p> <p>Boulgour</p> <p>100% BIO</p> <p>Yaourt citron</p>	<p>Concombre et fêta</p> <p>Dos de colin sauce curry</p> <p>Choux-fleur au gratin</p> <p>Banane</p>	<p>Salade haricots verts et échalotes</p> <p>RECETTE DU CHEF</p> <p>Risotto crémeux de quinoa et courgettes</p> <p>100% BIO</p> <p>Kiri</p> <p>Pêche</p> <p>Goûter</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Viennoise au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Escalope de dinde au thym</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Laitue vinaigrette</p> <p>Filet de merlu à la Provençale</p> <p>Brocolis</p> <p>Gâteau aux carottes</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.