



Bon appétit!

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 21 SEPTEMBRE AU VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2020



ELEMENTAIRES

Menu Gastronomie

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p>Betteraves aux pommes </p> <p> Côte de porc sauce moutarde </p> <p>Lentilles aux carottes </p> <p>Saint Môret </p> <p>Yaourt Framboise </p>	<p>Pamplemousse </p> <p>Boulettes de pois chiches </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Riz au lait </p>	<p>Carottes râpées </p> <p> Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Spaghetti et emmental </p> <p></p> <p> Yaourt nature local </p> <p>Goûter</p> <p> Yaourt à boire</p> <p> Viennoise au chocolat</p>	<p></p> <p> Gigot d'agneau rôti Romarin et Miel </p> <p>Haricots verts </p> <p>Cantal </p> <p>Gâteau Basque </p>	<p>Salade de Céréales à la Catalane </p> <p> Filet de hoki crème citron </p> <p>Epinards et pommes de terre </p> <p>Mimolette </p> <p>Pomme </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.