



MENU



Semaine N°11

Du 09/03/2020 au 13/03/2020

En application de l'arrêté du 30/09/2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Pour que vous puissiez suivre ces recommandations, le menu est présenté en couleur :

- : RECOMMANDATIONS GEMRCN
- : ENTREE
- : PLAT PRINCIPAL
- : ACCOMPAGNEMENT
- : PRODUIT LAITIER
- : DESSERT



LUNDI 09	CRUDITES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACEDOINE DE LEGUME MAYONNAISE		
	VOLAILE	ESCALOPE VIENNOISE		
	FECULENTS	COQUILLETES AU BEURRE		
	FROMAGE	EMMENTAL A LA COUPE		
	FRUITS CRUS	BANANES ORANGES		
MARDI 10	CRUDITES	SALADE DE TOMATES, MAÏS ET CROUTONS SALADE DE TOMATES, THON ET CROUTONS		
	VEGETARIEN	SALADE VERTE TORTILLA A L'ESPAGNOLE		
	LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLADE		
	FROMAGE	BRIE A LA COUPE		
	DESSERTS +15% LIPIDE	TARTE AU CITRON MERINGUEE		
JEUDI 12	PROTIDIQUE	JAMBON BLANC BEURRE MAQUEREAU A LA MOUTARDE		
	POISSON	FILET DE TRUITE SAUCE BEURRE BLANC		
	FECULENTS	POMMES VAPEUR PERSILLEES		
	PRODUIT LAITIER	YAOURT BIO A LA FRAISE		
	FRUITS CRUS	CLEMENTINES POMMES		
VENDREDI 13	CRUDITES	SALADE DE CHOU BLANC AU SAUMON FUME SALADE DE CHOU BLANC AUX LARDONS SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES		
	BŒUF	SAUTE DE BŒUF BASQUAISE		
	LEGUMES	CAROTTES AU FROMAGE FRAIS		
	FROMAGE	GOUDA A LA COUPE		
	DESSERTS +20% GLUCIDE	GATEAU DE SEMOULE AU CHOCOLAT		

La Gestionnaire,

C. MOURET

L'IDEEEN de l'établissement,

E. SALAMAND

La principale,

M.L. CONSTANT



LOT-ET-GARONNE