



MENU



Semaine N°38

Du 14/09/2020 au 18/09/2020

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 14	CRUDITES	SALADE DE TOMATE, SURIMI ET CROUTONS SALADE DE TOMATES, THON ET CROUTONS	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	VOLAILLE	ESCALOPPE DE DINDE SAUCE TEX MEX CUISE DE LAPIN PERSILLADE		
	LEGUMES	CHOUX FLEUR A LA BECHAMELLE		
	FROMAGE	TOMME DE BAZAS A LA COUPE		
	DESSERTS +15% LIPIDE	TARTE AU CHOCOLAT		
MARDI 15	CRUDITES	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE MACEDOINE DE LEGUMES AU THON	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	ABAT	GESIERS DE VOLAILLE A LA PERSILLADE BOUDIN AUX POMMES		
	FEULENT	COQUILLETES AU BEURRE		
	FROMAGE	BLEU D'Auvergne A LA COUPE		
	FRUITS CRUS	BANANE PRUNES D'ENTE		
JEUDI 17	FEULENT	TABOULE LIBANAIS TABOULE AUX CREVETTES	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	ŒUF	GRATIN D'ŒUF A LA BECHAMELLE		
	LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLADE		
	PRODUITS LAITIERS	CREME DESSERT BIO VANILLE		
	FRUITS CRUS	RAISIN ITALIA		
VENDREDI 18	CRUDITES	AVOCAT COCKTAIL POMELOS AU SUCRE TOMATES CERISES	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	PORC	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE		
	LEGUMES SECS	LENTILLES PAYSANNES		
	FROMAGE	EMMENTAL A LA COUPE		
	FRUITS CUITS	COMPOTE DE POMMES		

COLLEGE JEAN MOULIN
 Le gestionnaire,
 Rue Jean Mermoz
 47200 MARMANDE
 C. MOULIN
 Tél : 05 53 20 90 50
 Fax : 05 53 64 00 37

E. SALAMIN
 INFIRMIERIE
 COLLEGE JEAN MOULIN
 MARMANDE

La principale,
 M.L. CONSTANT
 COLLEGE JEAN MOULIN
 MARMANDE



LOT-ET-GARONNE