MENU

Semaine N°45	Du 02/11/2020 au 06/11/2020

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 02	CRUDITE	SALADE DE TOMATES AU THON ET MAÏS SALADE DE TOMATES, CŒUR DE PALMIER ET MAÏS	INFOS PRODUIT :	INFOS ALLERGERNES : Sulfites, Poissons, Moutarde, Lait, Lait, Gluten, Lait
	ABAT	FOIE DE VEAU GESIERS DE DINDE PERSILLADE		
	LEGUME	HARICOTS VERTS PERSILLADE		
	FROMAGE	EDAM A LA COUPE		
	DESSERT FECULENT 15%	ECLAIR CHOCOLAT ECLAIR AU CAFE		
MARDI 03	CUIDITE	VELOUTE DE LEGUMES	INFOS PRODUIT :	INFOS ALLERGERNES : Lait, Gluten, Lait, Lait
	VOLAILLE	CUISSE DE POULET BIO RÔTIE		
	FECULENT	PAPILLONS AU BEURRE		
	FROMAGE	BRIE A LA COUPE		
	FRUIT CRU	BANANE POMME		
JEUDI 05	FECULENT	SALADE PIEMONTAISE SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	INFOS PRODUIT :	INFOS ALLERGERNES : Poissons, Oeufs, Moutarde, Sulfites, Oeufs, Lait, Lait, Lait
	ŒUF	OMELETTE AUX LARDONS OMELETTE AUX CHAMPIGNONS		
	LEGUME	DUO DE BROCOLIS ET CHOUX FLEUR PERSILLADE		
	PRODUIT LAITIER	YAOURT BIO NATURE SUCRE		
	FRUIT CRU	ANANAS SURPRISE		
VENDREDI 06	CRUDITE	SALADE VERTE AU FROMAGE SALADE VERTE AU SAUMON FUME	INFOS PRODUIT :	INFOS ALLERGERNES : Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites, Lait, Lait, Lait, Fruits à coque
	PORC	CÔTE DE PORC SAUCE CREME		
	LEGUME SEC	LENTILLES PAYSANNES		
	FROMAGE	TOME DE BAZAS A LA COUPE		
	FRUIT CUIT	POIRE BELLE HELENE		

La Gestionnaire,
C. MOURET

L'IDEEN de l'établissement,
E. SALAMAND

La principale,
M.L. CONSTANS

COLLEGE JEAN MOULIN ★ Principal ★ 47200 MARMANDE

LOT-ET-GARONNE