



# MENU



Semaine N°48

Du 23/11/2020 au 27/11/2020

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



<b>LUNDI 23</b>	<b>CRUDITE</b>	<b>KNOBLAUCHSUPPE : SOUPE AUTRICHIENNE</b>		
	<b>VOLAILLE</b>	<b>BOUCHEE A LA REINE</b>		
	<b>FECULENT</b>	<b>BLE</b>		
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>YAOURT BIO AU CITRON</b>		
	<b>FRUIT CRU</b>	<b>CLEMENTINE POMME</b>		
<b>MARDI 24</b>	<b>CRUDITE</b>	<b>SALADE DE CHOUX AU LARDONS SALADE DE CHOUX AU SAUMON FUME SALADE DE POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE</b>		
	<b>VEGETARIEN</b>	<b>PENNE SAUCE AUX CHAMPIGNONS PENNE SAUCE AU SAUMON</b>		
	<b>FECULENT</b>	<b>PENNE AU BEURRE</b>		
	<b>FROMAGE</b>	<b>GOUDA A LA COUPE</b>		
	<b>FRUIT CRU</b>	<b>ORANGE BANANE</b>		
<b>JEUDI 26</b>	<b>FECULENT</b>	<b>TABOULE LIBANAIS</b>		
	<b>POISSON</b>	<b>POISSON DU JOUR SAUCE</b>		
	<b>LEGUME</b>	<b>COURGETTES AU FROMAGE</b>		
	<b>FROMAGE</b>	<b>BRIE A LA COUPE</b>		
	<b>FRUIT CUIT</b>	<b>ABRICOT CHANTILLY</b>		
<b>VENDREDI 27</b>	<b>CRUDITE</b>	<b>AVOCAT MAYONNAISE TOMATE COCKTAIL POMELOS AU SUCRE</b>		
	<b>BŒUF</b>	<b>CARBONNADE FLAMANDE</b>		
	<b>LEGUME</b>	<b>CAROTTES A LA CREME</b>		
	<b>FROMAGE</b>	<b>MONTAGNAC A LA COUPE</b>		
	<b>DESSERT LACTE FECULENT</b>	<b>GATEAU DE SEMOULE AUX RAISINS</b>		

La Gestionnaire,

C. MOURET

L'IDEEN de l'établissement,

E. SALAMAND

La principale,

M.L. CONSTANT



LOT-ET-GARONNE