



# MENU



Semaine N°01

Du 04/01/2021 au 08/01/2021

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 04</b>	<b>FECULENT</b>	<b>FEUILLETE AU FROMAGE</b>		
	<b>VOLAILLE</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</b>		
	<b>LEGUME</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLADE</b>		
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>YAOURT BIO AUX FRAISES</b>		
	<b>FRUIT CRU</b>	<b>CLEMENTINES POMME</b>		
<b>MARDI 05</b>	<b>CRUDITE</b>	<b>POMELOS AU SUCRE TOMATES CERISES RADIS AU BEURRE</b>		
	<b>AGNEAU</b>	<b>TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU AU THYM</b>		
	<b>LEGUME SEC</b>	<b>HARICOT BLANC PAYSANNE</b>		
	<b>FROMAGE</b>	<b>MIMOLETTE A LA COUPE</b>		
	<b>FRUIT CUIT</b>	<b>PECHES MELBA</b>		
<b>JEUDI 07</b>	<b>CRUDITE</b>	<b>VELOUTE DE LEGUMES</b>		
	<b>POISSON</b>	<b>POISSON DU JOUR SAUCE</b>		
	<b>FECULENT</b>	<b>RIZ SAFRANE</b>		
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>PANNA COTTA "MAISON"</b>		
	<b>FRUIT CRU</b>	<b>BANANE KIWI BIO</b>		
<b> VENDREDI 08</b>	<b>FECULENT</b>	<b>TABOULE ORIENTAL</b>		
	<b>PORC</b>	<b>SAUCISSE GRILLEE PLAT DU JOUR</b>		
	<b>LEGUME</b>	<b>POELE DE LEGUMES</b>		
	<b>FROMAGE</b>	<b>TEMPLAIS MIXTE A LA COUPE</b>		
	<b>FRUITS SECS</b>	<b>ASSORTIMENT DE FRUITS SECS</b>		

La Gestionnaire,

C. MOURET

L'IDEEN de l'établissement,

M. DUPOUX

La principale,

M.L. CONSTANT



LOT-ET-GARONNE