



MENU



Semaine N°50

Du 07/12/2020 au 11/12/2020

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



Day	Category	Dish	Infos Produit	Infos Allergènes
LUNDI 07	CRUDITE	CONCOMBRE A LA CREME CAROTTES RAPEES		
	VOLAILE	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS		
	LEGUME	GRATIN DE CHOUX FLEUR		
	FROMAGE	MIMOLETTE A LA COUPE		
	DESSERT FECULENT 15%	GATEAU BASQUE		
MARDI 08	CUIDITE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE		
	ABAT	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE GESIERS DE VOLAILE PERSILLADE		
	FECULENT	COQUILLETES AU BEURRE		
	FROMAGE	TEMPLAIS A LA COUPE		
	FRUIT CRU	KIWI BIO POMME		
JEUDI 10	FECULENT	BOUILLON DE VOLAILE AUX VERMICELLES		
	ŒUF	GRATIN D'ŒUFS A LA BECHAMELLE		
	LEGUME	BEIGNETS DE LEGUMES		
	PRODUIT LAITIER	YAOURT BIO NATURE SUCRE		
	FRUIT CRU	CLEMENTINE KIWI BIO		
VENDREDI 11	CRUDITE	TOMATE ANTIBOISE		
	PORC	SAUTE DE PORC AU CARMEL PLAT DE JOUR		
	LEGUME SEC	FLAGEOLETS PAYSANNE		
	FROMAGE	BRIE A LA COUPE		
	FRUIT CUIT	COMPOTE DE POMMES		

La Gestionnaire,

C. MOURET

L'IDEEN de l'établissement,

M. DUPOUX

La principale,

M. J. CONSTANT



LOT-ET-GARONNE