



# MENU



Semaine N°51

Du 14/12/2020 au 18/12/2020

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



<b>LUNDI 14</b>	<b>FECULENT</b>	<b>SALADE PIEMONTAISE AU JAMBON</b> <b>SALADE DE POMME DE TERRES AU THON</b>	<b>INFOS PRODUIT :</b> 	<b>INFOS ALLERGENES :</b> 
	<b>VEGETARIEN</b>	<b>QUICHE AU FROMAGE</b>		
	<b>LEGUME</b>	<b>BROCOLIS A LA VAPEUR</b>		
	<b>FROMAGE</b>	<b>GOUDA A LA COUPE</b>		
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO STRACCIATELLA</b>		
<b>MARDI 15</b>	<b>CRUDITE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>CELERI REMOULADE</b>	<b>INFOS PRODUIT :</b> 	<b>INFOS ALLERGENES :</b> 
	<b>BŒUF</b>	<b>BIFTECK AUX ECHALOTTES</b>		
	<b>FECULENT</b>	<b>BOULGOUR</b>		
	<b>FROMAGE</b>	<b>TOMME A LA COUPE</b>		
	<b>FRUIT CUIT</b>	<b>DELICE A LA CHATAIGNE</b>		
<b>JEUDI 17</b>		<b>SAUMON FUME ET TOAST</b>	<b>INFOS PRODUIT :</b> 	<b>INFOS ALLERGENES :</b> 
		<b>ASSIETTE DE FRUITS DE MER - HUITRE MARENNE OLERON N°4</b>		
		<b>FOIE GRAS DE CANARD</b>		
		<b>CONFIT DE CANARD</b>		
		<b>CRUSTILLANT DE SAUMON SAUCE A L'ANETH</b>		
		<b>POMMES SAUTEES</b>		
		<b>POEELE DE LEGUMES FESTIVE</b>		
<b>COMTE A LA COUPE - BRIE DE MEAUX A LA COUPE</b>				
<b>VENDREDI 18</b>	<b>CRUDITE</b>	<b>SALADE FROMAGERE</b>	<b>INFOS PRODUIT :</b> 	<b>INFOS ALLERGENES :</b> 
	<b>POISSON</b>	<b>POISSON PANE</b>		
	<b>LEGUME</b>	<b>RATATOUILLE</b>		
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>YAOURT BIO</b>		
	<b>FRUIT CRU</b>	<b>BANANE</b>		

Le Gestionnaire  
  
 M. DUPOUX  
 COLLEGE JEAN MOULREY

L'IDEEN de l'établissement,  
 M. DUPOUX

La principale  
  
 M.L. CONSTANT  
 COLLEGE JEAN MOULREY

