



MENU



Semaine N°02

Du 11/01/2021 au 15/01/2021

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

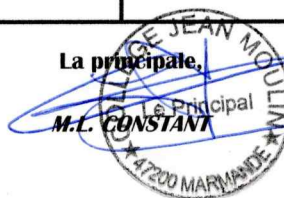


LUNDI 11	CRUDITE	POTAGE DUBARRY	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	VOLAILE	BROCHETTE DE DINDE SAUCE TEX MEX		
	FEULENT	POMMES RISSOLEES		
	PRODUIT LAITIER	YAOURT BIO AU CITRON		
	FRUIT CRU	CLEMENTINE POMME		
MARDI 12	FEULENT	SALADE DE PATES AUX LEGUMES SALADE DE PATES AU JAMBON SALADE DE PATES AU SURIMI	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	VEGETARIEN	TORTILLA DE PATATAS		
	LEGUME	BROCOLIS AU BEURRE		
	FROMAGE	GOUDA A LA COUPE		
	FRUIT CRU	KIWI BIO BANANE		
JEUDI 14	CRUDITE	SALADE DE CHOU BLANC AUX SAUMON FUME SALADE DE CHOU BLANC AUX LARDONS	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	POISSON	POISSON DU JOUR SAUCE		
	FEULENT	BLE		
	FROMAGE	BRIE A LA COUPE		
	FRUIT CRU	POIRE BELLE HELENE		
VENDREDI 15	CRUDITE	SALADE GRECQUE A LA FETA CONCOMBRES A LA CREME	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	BŒUF	BŒUF BOURGUIGNON		
	LEGUME	CAROTTES A LA CREME		
	FROMAGE	TEMPLAIS A LA COUPE		
	DESSERT LACTE FEULENT	GALETTE DES ROIS		

La Gestionnaire
C. MOURET
C. MOURET

L'IDEEN de l'établissement,
E. SALAMAND

La principale,
M.L. CONSTANT



LOT-ET-GARONNE