



MENU



Semaine N°04

Du 25/01/2021 au 29/01/2021

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



Day	Category	Dish	Infos Produit	Infos Allergènes
LUNDI 25	CRUDITE	SALADE DE TOMATES AU THON ET MAÏS SALADE DE TOMATES, CŒUR DE PALMIER ET MAÏS		
	VOLAILE	CUISSE DE POULET BIO RÔTIE		
	LEGUME	PETITS POIS ET CAROTTES		
	FROMAGE	EDAM A LA COUPE		
	DESSERT FEULENT 15%	TARTE AU CITRON MERINGUEE		
MARDI 26	CUIDITE	VELOUTE DE LEGUMES		
	ABAT	FOIE DE VEAU GESIERS DE DINDÉ PERSILLADE		
	FEULENT	PAPILLONS AU BEURRE		
	FROMAGE	BRIE A LA COUPE		
	FRUIT CRU	BANANE KIWI BIO		
JEUDI 28	FEULENT	SALADE STRASBOURGEOISE SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON		
	ŒUF	OMELETTE AUX LARDONS OMELETTE AUX CHAMPIGNONS		
	LEGUME	DUO DE BROCOLIS ET CHOUX FLEUR PERSILLADE		
	PRODUIT LAITIER	CREME DESSERT BIO AU CHOCOLAT		
	FRUIT CRU	ANANAS SURPRISE		
VENDREDI 29	CRUDITE	SALADE VERTE AU JAMBON SALADE VERTE AU SAUMON FUME SALADE VERTE AU FROMAGE		
	PORC	SAUTE DE PORC BASQUAISE		
	FEULENT	POMMES VAPEUR PERSILLEES		
	FROMAGE	TOME DE BAZAS A LA COUPE		
	FRUIT CUIT	POIRE BELLE HELENE		

La Gestionnaire,

C. MOURET

L'IDEEN de l'établissement,

M. DUPOUX

La principale

M.L. CONSTANT
Le Principal



LOT-ET-GARONNE