



MENU



Semaine N°5

Du 01/02/2021 au 05/02/2021

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 01	CRUDITE	CAROTTES RAPEES CELERI REMOULADE	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	VEGETARIEN	CHILI SIN CARNE ET SANS SOJA !		
	FECULENT	RIZ		
	FROMAGE	BLEU D'AUVERGNE A LA COUPE		
	PRODUIT LAITIER	YAOURT BIO A LA FRAISE		
MARDI 02	FECULENT	CREPES AU FROMAGE	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	VOLAILE	SAUTE DE CANARD A L'ORANGE		
	LEGUME	DUO DE CAROTTES ET CHAMPIGNONS A LA CREME		
	FROMAGE	CANTAL A LA COUPE		
	FRUIT CUIT	COMPOTE DE POMME		
JEUDI 04	PROTIDIQUE	PATE DE CAMPAGNE SARDINE A L'HUILE	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	BŒUF	LASAGNE BOLOGNAISE "MAISON"		
	LEGUME	SALADE VERTE		
	FROMAGE	TEMPLAIS MIXTE A LA COUPE		
	DESSERT LACTE FECULENT	RIZ AU LAIT "MAISON"		
VENDREDI 05	CRUDITE	VELOUTE DE LEGUMES	INFOS PRODUIT : 	INFOS ALLERGENES :
	POISSON	FILET DE TRUITE DU CIRON SAUCE BEURRE BLANC		
	FECULENT	POMMES NOISETTES		
	PRODUIT LAITIER	CREME DESSERT BIO CARAMEL		
	FRUIT CRU	CLEMENTINES		

La Gestionnaire,
C. MOURET
C. MOURET

L'IDEEN de l'établissement,
M. DUPOUX

La principale,
M.L. CONSTANT
M.L. CONSTANT

