



MENU



Semaine N°08

Du 22/02/2021 au 26/02/2021

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 22	FEULENT	BOUILLON DE VOLAILLE AU VERMICELLE	INFOS PRODUIT :	INFOS ALLERGENES :
	VEGETARIEN	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE VÉGÉ		
	LEGUME	SPAGHETTIS		
	PRODUIT LAITIER	YAOURT BIO A LA VANILLE		
	FRUIT CRU	CLEMENTINES POMME		
MARDI 23	CRUDITE	SALADE LANDAISE AUX GESIERS SALADE FROMAGERE	INFOS PRODUIT :	INFOS ALLERGENES :
	AGNEAU	NAVARIN D'AGNEAU		
	LEGUME SEC	FLAGEOLETS		
	FROMAGE	MIMOLETTE A LA COUPE		
	FRUIT SECS	ASSORTIMENT DE FRUITS SECS		
JEUDI 25	CRUDITE	SALADE DE CHOUX BLANC AUX CREVETTES SALADE DE CHOUX BLANC AUX LARDONS	INFOS PRODUIT :	INFOS ALLERGENES :
	POISSON	POISSON DU JOUR SAUCE		
	FEULENT	RIZ SAFRANE		
	PRODUIT LAITIER	FROMAGE BLANC BIO		
	FRUIT CUIT	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES		
VENDREDI 26	FEULENT	SALADE DE RIZ AU THON SALADE DE RIZ AU FROMAGE	INFOS PRODUIT :	INFOS ALLERGENES :
	PORC	ESCALOPE DE PORC A LA CREME		
	LEGUME	RATATOUILLE		
	FROMAGE	OSSAU PUR BREBIS		
	FRUIT CRU	BANANE KIWI BIO		

La Gestionnaire,

C. MOURET

L'IDEEEN de l'établissement,

M. DUPOUX

La principale,

M.L. CONSTANT



LOT-ET-GARONNE