



MENU




















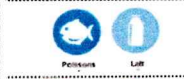









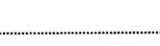
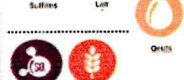






Semaine N°09

Du 01/03/2021 au 05/03/2021

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	 KNOBLAUCHSUPPE : SOUPE AUTRICHIENNE		
	VOLAILLE	CUISSE DE PINTADE RÔTIE		
	FECULENT	FRITES		
	FROMAGE	GOUDA A LA COUPE		
	FRUIT CRU	CLEMENTINES POMME		
MARDI 02	FECULENT	TABOULE LIBANAIS SALADE DE POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE		
	VEGETARIEN	QUICHE AU FROMAGE		
	LEGUME	SALADE VERTE BIO		
	PRODUIT LAITIER	YAOURT BIO A LA FRAISE		
	FRUIT CRU	ORANGE BANANE		
JEUDI 04	CRUDITE	AVOCAT MAYONNAISE TOMATE COCKTAIL POMELOS AU SUCRE		
	POISSON	POISSON DU JOUR SAUCE		
	FECULENT	BLE		
	FROMAGE	BRIE A LA COUPE		
	FRUIT CUIT	ABRICOT CHANTILLY		
VENDREDI 05	CRUDITE	SALADE POUSSIN SALADE VERTE AU FROMAGE		
	BŒUF	 CARBONNADE FLAMANDE		
	LEGUME	CAROTTES A LA CREME		
	FROMAGE	MONTAGNAC A LA COUPE		
	DESSERT LACTE FECULENT	GATEAU DE SEMOULE AU CHOCOLAT		

La Gestionnaire,



L'IDEEN de l'établissement,

M. DUPOUX

La principale,



LOT-ET-GARONNE