

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire



Lundi 8 mars 2021

Au

Vendredi 12 mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Samoussa aux légumes		Betteraves rouges vinaigrette	Pâté croute de volaille
Plat Principal	Jambon au grill	Omelette fermière		Boulettes de bœuf basquaise	Dos de cabillaud à la normande
Plat de Remplacement (Sans Viande)	Poisson au grill			Boulettes végétales	
Accompagnement	Gratin Dauphinois	Mousseline de céleris		Spaghettis	Cordiale de légumes
Dessert	Fromage – Fruit	Yaourt des Alpes Moelleux aux fruits		Fromage – Fruit	Fromage Crème dessert

Repas Alternatif =végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim),article L230-5-6

LOGOS						
	(1) Viande Française	(2) Produit Local	(3) Produit labellisé bio	(4) Poisson Issue de la Pêche raisonnée	(5) Œuf origine France	(6) Cuisiné par nos soins

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques