

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 15 mars 2021

Au

Vendredi 19 mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Lentilles des Alpes en salade 	Choux fleurs vinaigrette 		Salade verte de notre région 	Feuilleté chèvre-Miel
Plat Principal	Steak de soja au citron	Cassolette de saumon à l'oseille 		Potatoes burger	Sauté de poulet à la Périgourdine 
Plat de Remplacement (Sans Viande)				Burger végétales	Œufs cocotte 
Accompagnement	Poêlée de légumes 	Riz sauvage		Ratatouille à l'huile d'olive 	Feuilles d'épinards 
Dessert	Saint félicien Crème dessert	Fromage - Fruit		Yaourt Tarte au chocolat 	Fromage Compote 

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