

menu du 18 au 22 octobre 2021 (validé par des nutritionnistes et diététiciennes diplômées)

Ce menu respecte les fréquences de service du GEMRCN pour la classe d'âge considérée.

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
salade bar	salade bar	pizza	salade bar	salade bar
salade bar	salade bar	pizza	salade bar	salade bar

Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
sauté de bœuf	poisson	sauté d'agneau	sauté de porc	osso bucco
fish and chip	raviolis bolognaise	omelette	saucisse dinde	raviolis saumon

Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
petits pois	riz	poêlé légumes	lentilles	ratatouille
frites	haricots verts	semoule	carottes	pâtes

Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
fromage-150mg cal	fromage blanc	yaourt	fromage+150mg cal	fromage-150mg cal
yaourt	fromage+150mg cal	fromage+150mg cal	fromage blanc	yaourt

Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
salade fruit	fruit	mousse	crème dessert	fruit
fruit	gateau	fruit	fruit	compote

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SUIVANT LES ARRIVAGES

CONTIENT UN PRODUIT BIO OU FAIT MAISON