

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

Etablissement

AVRIL 2017



SCOLAIRE BIO 1J SEMAINE 17 Du Lundi 24 Avril 17 au Vendredi 28 Avril 17

Bon
appétit !

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'œuvre		OEUF DUR VINAIGRETTE	TOMATES AU BASILIC		CONCOMBRE AU YAOURT	LENTILLES VERTES EN SALADE
	Entrée sans Porc					
 Plats principaux		SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	RAVIOLI SCE TOMATE + FROMAGE RAPE.		PAUPIETTE DE DINDE CHAMPIGNONS	POISSON MEUNIERE + CITRON
	Plat sans Porc					
 Plats d'accompagnement		CAROTTES / POMMES VAPEUR			BIO PUREE POMME DE TERRE	COURGETTES NAPPEES DE BECHAMEL
 Produits laitiers et desserts		BIO EMMENTAL	BIO YAOURT A LA VANILLE		TOMME GRISE /	BIO BUCHE
		FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS /		BEIGNET POMME-	FRUIT DE SAISON

=Produit issu de
l'Agriculture Raisonnée=Plat Contenant des
Produits issus de
l'Agriculture Biologique

Menu élaboré suivant le Plan Alimentaire conforme au GEMRCN

"Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier."