



BIO 1J semaine 13 Du Lundi 27 Mars 17 au Vendredi 31 Mars 17

Bon appétit !

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'œuvre		RADIS DU MARCHÉ ET SON CARRÉ DE BEURRE	CELERI VINAIGRETTE		BIO SALADE DE RIZ AU MAIS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	Entrée sans Porc					
 Plats principaux		OMELETTE CHAMPIGNONS	RAVIOLI SCE TOMATE + FROMAGE RAPE.		BIO POULET SAUCE CHAMPIGNONS	PAVE DE LIEU A LA DIEPPOISE
	Plat sans Porc					
 Plats d'accompagnement		PUREE CAROTTES			BIO BROCOLI AU BEURRE	RIZ PILAF
 Produits laitiers et desserts		CAMEMBERT /	YAOURT NATURE SUCRÉ-		BIO BUCHE	FROMAGE BLANC POT+SUCRE
		MOUSSE CHOCOLAT	POMME BICOLORE-		BIO CR DESS VANILLE.	COMPOTE + BISCUIT



=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."