

SCOLAIRE BIO 1J SEMAINE 13 Du Lundi 26 Mars 18 au Vendredi 30 Mars 18

Bon
appétit !

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'œuvre		RADIS DU MARCHÉ ET SON CARRÉ DE BEURRE	CELERI REMOULADE		SALADE DE RIZ MAIS	BIO CAROTTES RAPEES
	Entrée sans Porc					
 Plats principaux		SAUTE DE PORC	RAVIOLI SCE TOMATE + FROMAGE RAPE.		FILET DE POULET POEELE	COLIN SAUCE CITRON
	Plat sans Porc	OMELETTE CHAMPIGNONS				
 Plats d'accompagnement		PUREE CAROTTES			BROCOLI AU FROMAGE	BIO PATES
 Produits laitiers et desserts		CAMEMBERT /	YAOURT NATURE SUCRÉ-		BUCHE MELANGEE /	PETIT MOULE NATURE
		MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		DESSERT LACTÉ VANILLE-	BIO COMPOTE DE POMME /



=Plat Contenant des Produits issus de l'Agriculture Biologique

Menu élaboré suivant le Plan Alimentaire conforme au GEMRCN

"Selon l'article R.112-14du 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