



MENU CONSEILLÉ
ÉCOLES MATERNELLES ET PRIMAIRES

Cette semaine, votre chef "BERNARD" vous propose

MIDI

S35

LUNDI 29 AOUT 2016		Composition		SAINTE SABINE
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

MARDI 30 AOUT 2016		Composition		SAINT FIACRE
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

MERCREDI 31 AOUT 2016		Composition		SAINTE ARISTIDE
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

JEUDI 1 SEPTEMBRE 2016		Composition		SAINT GILLES
Entrée	CHOU BLANC* VINAIGRETTE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	RÔTI DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	FRITES, POÊLÉE DE SAISON	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Produit laitier	FROMAGE "LE PETIT MOULÉ NATURE"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	(COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VENDREDI 2 SEPTEMBRE 2016		Composition		SAINTE INGRID
Entrée	MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	CÔTE DE PORC SAUCE BENGALI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture	POMMES DE TERRE FONDANTES, ÉPINARDS À LA CRÈME	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Produit laitier	YAOURT NATURE SUCRÉ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert	(BANANE*)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SAMEDI 3 SEPTEMBRE 2016		Composition		SAINT GREGOIRE
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DIMANCHE 4 SEPTEMBRE 2016		Composition		SAINTE ROSALIE
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement

Décret du 17/12/2002 affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines

Le menu conseillé établi tient compte de l'entrée, du plat principal.garniture (moitié féculent, moitié légume) et part d'accompagnement (Viande, Poisson, Œuf), et du laitage

L'AGREC s'engage chaque semaine à vous proposer un produit provenant de l'agriculture biologique.

* Produits de saison