

# MENU\*

Du lundi 17 au vendredi 21 Février 2020

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France



JOURS	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Coleslaw</li> <li>. Rôti de porc </li> <li>. Penne </li> <li>. Fromage</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Betterave, œuf, céleri, tomate</li> <li>. Bœuf </li> <li>. Carottes  </li> <li>. Fromage </li> <li>. Compote </li> </ul>
Mardi	 <ul style="list-style-type: none"> <li>. <b>Macédoine</b></li> <li>. <b>Omelette</b> </li> <li>. <b>Pdt lamelle</b></li> <li>. <b>Fromage</b></li> <li>. <b>Flan</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tartine de sardine</li> <li>. Suprême de volaille</li> <li>. Poêlé bretonne </li> <li>. Fromage </li> <li>. Fruit</li> </ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade pois chiche, <u>salade</u> verte</li> <li>. Tartiflette  « Fait Maison »</li> <li>. Fromage </li> <li>. Fruit </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rosettes</li> <li>. Gratin de poisson  « Fait Maison »</li> <li>. Riz </li> <li>. Fromage</li> <li>. Liégeois</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Crêpe au fromage</li> <li>. Cuisse de canette </li> <li>. Haricots coco  « Fait Maison »</li> <li>. Fromage</li> <li>. Pâtisserie</li> </ul>	Menu du jour
Vendredi	Menu du jour	BON APPÉTIT !

\*Menu prévisionnel susceptible d'être modifié en fonction des livraisons



Produit de Saison

10 %



Produit Bio

20 %



Préparé Maison à partir du produit brut

11 %



Produit Local

14 %

Loi EGalim du 1er novembre 2019, un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires.

Charte régionale 2018 - 2022

BIO = 20 % soit 1 par repas

LOCAL = 50 % soit 23 produits par semaine