





SCOLAIRE BIO 1J SEMAINE 12 Du Lundi 19 Mars 18 au Vendredi 23 Mars 18

Bon appétit !

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'œuvre		CROQ'TOMATE AU SEL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		BIO BETTERAVES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE
	Entrée sans Porc					
 Plats principaux		CHIPOLATAS AU JUS COURT	QUICHE A LA LORRAINE PLAT		BIO SAUTE DE VOLAILLE FERMIERE	BROCHETTE DE POISSON AU CITRON
	Plat sans Porc	COLIN SAUCE CITRON	PART DE TARTE FROMAGES			
 Plats d'accompagnement		SEMOULE AU BEURRE	SALADE VERTE SCOLAIRE PLAT		BIO PATES	CHOU FLEUR & PDT PERSILLADE
 Produits laitiers et desserts		FROMAGE BLANC + SUCRE AU KILO/	CARRÉS FRAIS		BIO CAMEMBERT /	PETIT SUISSE SUCRE
		FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL-		BIO TARTE AUX POMMES/	FRUIT DE SAISON

 =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 service de restauration pour en bénéficier."