



## MENUS

### ECOLES - Garderies



### SEMAINE N° 6 – DU 6 AU 10 FÉVRIER 2017

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
<b>MIDI</b>	<b>POTAGE DE POIS CASSÉS</b>	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b>	<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b> (batavia, tomate, œuf dur, olives noires, croûtons)	<b>BOUILLON DE POT AU FEU</b>
	<b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b>	<b>BOEUF EN DAUBE</b>	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET AU CURRY</b>	<b>CASSOULET TOULOUSAIN</b>	<b>POISSON À LA BORDELAISE</b>
	<b>FLAN DE POTIRON</b>	<b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>	<b>CAROTTES VICHY</b>	<b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>	<b>CHOUX FLEUR ET ROMANESCO BÉCHAMEL</b>
	<b>FROMAGE</b>	<b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>LIÉGEOIS CAFÉ</b>	<b>FRUIT / BISCUIT</b>	
	<b>FRUIT</b>				



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)



LA LÉGISLATION NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.