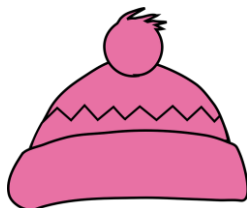


- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits





# NOM DU CLIENT : SERMAISE ELEMENTAIRE

Menus choix scolaires du 18 février au 1<sup>er</sup> mars 2019



- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

## Semaine du 18/02 au 22/02/2019 Vacances scolaires zone A et B

Lundi		Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Velouté de poireaux</b>	<b>Radis+ beurre</b>		<b>Taboulé</b> Salade piémontaise	<b>Velouté de carottes</b>
<b>Cordon bleu de dinde</b>	<b>Sauté de bœuf sauce ketchup BIO</b>		<b>Grignotines de porc (*)</b>  sauce aux fines herbes	<b>Cubes de poisson blanc sauce curry</b>
<b>Torsades</b>	<b>Carottes</b>		<b>Chou-fleur tomate basilic</b>	<b>Riz BIO</b>
<b>Brie</b> Grand fromage frais fruité	<b>Fromage frais</b> Pavé ½ sel		<b>Yaourt aromatisé framboise BIO</b>	<b>Croc lait</b> Fromage blanc
<b>Purée de pomme BIO</b>	<b>Crêpe au chocolat</b> Chou à la crème		<b>Banane</b> 	<b>Flan nappé caramel</b> Novly chocolat

## Semaine du 25/02 au 01/03/2019 Vacances scolaires zone A et C






= *Produit de la semaine*



= *Produit de saison*



= *Agriculture raisonnée*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 				

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc



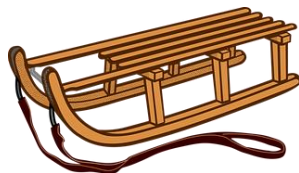
= The Global Partnership for Good Agricultural Practice



Local



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits



## NOM DU CLIENT : SERMAISE ELEMENTAIRE

Menus choix scolaires du 04 mars au 15 mars



- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 04/03/2019 au 08/03/2019 Vacances scolaires zone C

--	--	--	--	--

Semaine du 11/03/2019 au 15/03/2019



= *Produit de la semaine*



= Produit de saison



= Agriculture raisonnée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Velouté de carottes</b></p> <p><b>Escalope viennoise</b> </p> <p><b>Petits pois</b></p> <p><b>Petits suisse +sucre BIO</b></p> <p><b>Tarte mirabelle lorraine</b> </p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p><b>Cassoulet (*)</b></p> <p>Haricots blancs tomatés</p> <p><b>Petit moulé nature</b> Faisselle + sucre</p> <p><b>Crème dessert chocolat BIO</b></p>		<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p><b>Bœuf bourguignon</b> </p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p><b>Coulommiers</b> Fromage blanc</p> <p><b>Compote pomme ananas</b> Compote de pêche</p>	<p><b>Velouté de carottes</b> </p> <p><b>Pavé de poisson gratiné au fromage</b></p> <p><b>Ratatouille / Riz BIO</b></p> <p><b>Yaourt de la ferme de Sigy</b> Saint Paulin</p> <p><b>Pomme Banane</b> </p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc

= The Global Partnership for Good Agricultural Practice

Local

