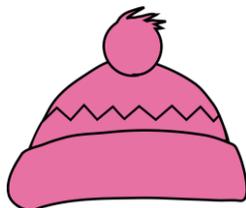


- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits



## NOM DU CLIENT : SERMAISE MATERNELLE

Menus choix scolaires du 18 février au 1<sup>er</sup> mars 2019  
 Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le



- 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>	<b>Velouté de carottes</b>
<b>Cordon bleu de dinde</b>	<b>Sauté de bœuf sauce ketchup BIO</b>		<b>Grignotines de porc (*) sauce aux fines herbes</b> 	<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>	<b>Fromage frais</b>		<b>Yaourt aromatisé framboise BIO</b>	<b>Croc lait</b>
<b>Purée de pomme BIO</b>	<b>Crêpe au chocolat</b>		<b>Banane</b> 	<b>Flan nappé caramel</b>

### 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



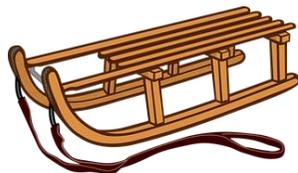
= The Global Partnership for Good Agricultural Practice



Local



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits



## NOM DU CLIENT : SERMAISE MATERNELLE

Menus choix scolaires du 04 mars au 15 mars  
Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le



- 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 légumes verts</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></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></p> <p><b>Compote pomme ananas</b></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></p> <p> <b>Pomme</b> </p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc

= The Global Partnership for Good Agricultural Practice

Local

