

ECOLE LE GUILVINEC Enfants

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Chou rouge vinaigrette	Taboulé bio			Salade verte	 <p>UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle AU PLUS PRES DES TERRITOIRES</p>  <p>Les viandes de porc servies sont labellisées Blanc-Coeur</p>
	Sauté de bœuf printanier	Palette de porc à la moutarde			Hachis parmentier	
	Pâtes papillons	Haricots verts bio			***	
	Yaourt nature sucré	Edam bio			Brie	<p><u>Composition des plats :</u></p>  <p>Préciser la provenance</p>
				<p>Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki</p>		



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison
  bio
  Alternatif
  Local
  Certifié/label

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Composition des plats :
Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade américaine	Salade vendéenne		Pâtes au basilic	
	Cordon bleu de volaille	Lasagne bolognaise		Rôti de porc	Filet de colin sauce agrumes
	Petits pois fermière	***		Chou-fleur béchamel	Boulgour
	Mimolette			Yaourt aromatisé	Fondu président
		Liégeois chocolat			Compote de pommes

P.A. n°1

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de lentilles		Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette
	Rougail de saucisse	Colin meunière citron		Omelette	Sauté de bœuf marengo
	Riz créole	Haricots beurre		Ratatouille	Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré			Coulommiers
	Crème dessert vanille			Dessert de Pâques	

P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



LUNDI DE PAQUES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade verte

Concombre cube
vinaigrette



Raviolis à la volaille

Sauté de porc au
romarin

Filet de colin sauce
normande

Purée de p. de terre

Haricots verts persillés



Brie



Purée pomme cassis

Liégeois vanille

Banane



P.A. n°3



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Betteraves vinaigrette

Carottes râpées
vinaigrette



Sauté de bœuf aux
poivrons

Cassoulet

Escalope de dinde sauce
estragon

Filet de colin sauce
crevettes

Pâtes papillons

Haricots beurre à la
tomate

Boulgour



Yaourt aromatisé

Coulommiers

Gouda



Flan nappé caramel

Gaufre au chocolat

Poire



Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade exotique, blé, tomate, ananas, maïs / Salade marco polo : pâtes, poivron, surimi, mayonnaise



Vous repérez grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts vinaigrette	Colin pané citron Purée de carottes bio Yaourt nature sucré bio Madeleine bio			P. de terre échalote
	Tortis bolognaise ***			Sauté de bœuf printanier Riz créole	Palette à la diable Ratatouille
				Brie	Rondelé
	Pomme L			Purée pomme vanille M	



viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio
 Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 17 : 23 et 24 Avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage				
	Emincé de dinde au paprika Chou-fleur béchamel	Chili con carne ***			
		Coulommiers			
	Poire	Liégeois chocolat			



L Local
 Préciser la provenance

Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label