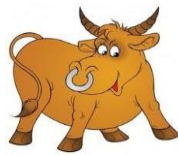




*Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des approvisionnements*

## LUNDI 04 MARS

Poireaux mimosa 🌻  
Bœuf braisé  
Couscous  
Bleu de Bresse  
Ananas 🌻



lait

## JEUDI 07 MARS

Carottes au maïs 🌻  
Lamelles kباب aux épices d'orient  
Chou de Bruxelles 🌻  
Cantal  
Chocolat viennois

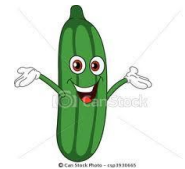


lait

🌻🌻 produits de saison

## MARDI 05 MARS

Concombre vinaigrette  
Chipolatas  
Courgette persillée  
Yaourt nature  
Beignet



lait



## VENDREDI 08 MARS

Mousse de volaille  
Calamars à la romaine  
Riz blanc  
Fromage blanc aux fruits  
Poire 🌻



lait





classroomclipart.com © 2011



Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des approvisionnements

## LUNDI 11 MARS

Mélange de crudités 🌻  
Galopin de veau  
Printanière de légumes 🌻  
Chanteneige  
Entremêt



lait

## JEUDI 14 MARS

Artichaut 🌻  
Escalope viennoise  
Haricots beurre  
Velouté à la pulpe de fruits  
Fruits au sirop léger

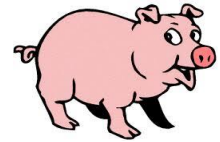


lait

🌻 = produits de saison

## MARDI 12 MARS

Coquille de surimi  
Joue de porc  
Blé aux champignons  
Coulommier  
Orange 🌻



lait

## VENDREDI 15 MARS

Œuf dur  
Saumonette au beurre  
Coquillettes  
Comté  
Pomme 🌻



lait



**LE PRINTEMPS EST LÀ,  
LA BELLE SAISON...**

**LUNDI 18 MARS**

Quiche thon / lardons / fromage  
Steak haché de boeuf  
Pommes noisette  
Boursin nature  
Salade de fruits frais 🌻



lait

**JEUDI 21 MARS**

Duo de choux vinaigrette 🌻  
Poulet rôti aux herbes  
Haricots rouges  
Camembert  
Crème dessert



lait

🌻 = produits de saison



*Le chef se réserve le droit de  
modifier les menus en fonction  
des approvisionnements*

**Repas sans viande**

**MARDI 19 MARS**

Coleslaw 🌻  
Nuggets de blé  
Brocolis 🌻  
Yaourt de soja  
Quatre-quart



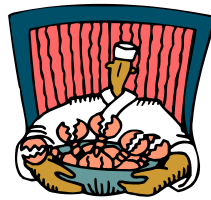
lait

**VENDREDI 22 MARS**

Mille feuilles au jambon  
Papillote de saumon aux  
petits légumes  
Carottes rondelles persillées 🌻  
Carré frais  
Raisin noir



lait



*Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des approvisionnements*

## LUNDI 25 MARS

Salade piémontaise  
Sauté de porc au miel  
Crozets  
Brie  
Kiwi 🌻



lait

## MARDI 26 MARS

Céleri rave 🌻  
Paupiette de volaille forestière  
Frites  
Saint Nectaire  
Flan au caramel



lait

## JEUDI 28 MARS

Salade de tomates 🌻  
Mijoté de veau  
Blettes 🌻  
Tomme noire  
Compote de fruits



lait

🌻 = produits de saison

## VENDREDI 29 MARS

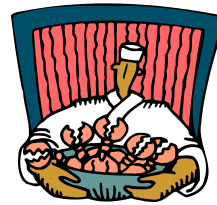
Crêpe jambon / champignons / fromage  
Filet de hoki 🌻  
Poêlée de légumes 🌻  
Edam  
Banane 🌻



lait



## Poisson d'avril



*Le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des approvisionnements*

## LUNDI 01 AVRIL

Panais râpé 🌻

Oeuf dur

Epinard à la crème 🌻

Emmental

Mousse au chocolat



lait

## JEUDI 04 AVRIL

Cervelas en salade

Piccatas de bœuf au paprika

Lentilles 🌻

Kiri au chèvre doux

Farandole de fruits frais 🌻



🌻 = produits de saison

## MARDI 02 AVRIL

Radis roses 🌻

Blanquette de dinde

Gnocchis

Boursin ail et fines herbes

Petit suisse



lait



## VENDREDI 05 AVRIL

Endives au comté 🌻

Colin au parfum du soleil

Flan de légumes

Cantafrais

Donut's



lait





Plan alimentaire : "Plan alimentaire de base 1"  
Etablissement concerné : restaurant scolaire LE GAVROCHE  
Adresse : rue henri aubrun  
Code postal : 18400  
Ville : saint florent sur cher  
Téléphone : 0248551084  
Fax : 0248551084  
Email : bruneau.lionel@gmail.com

## CERTIFICAT DE CONFORMITE

Le certificat "ECOMENU FREQUENCE" délivré en date du 08/02/2019 assure que le plan alimentaire "Plan alimentaire de base 1", ci-joint respecte bien les fréquences alimentaires, conformément aux directives de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Le 08/02/2019 à Chenôve (21300)  
Mr SEGHIQUER  
Diététicien diplômé d'Etat (N° ADELI : 21 95 0064 2)



Pour rappel, veuillez trouver ci-après le cahier des charges pour l'obtention des certificats "ECOMENU FREQUENCE", "ECOMENU EQUILIBRE" OU "ECOMENU EQUILIBRE+"

## Certificats de conformité plan alimentaire CAHIER DES CHARGES

Types de certificat	Conditions d'attribution
Certificat "Ecomenu Fréquence"	- Respect des fréquences de présentation des plats du GEMRCN
Certificat "Ecomenu Equilibre"	- Respect des fréquences de présentation des plats du GEMRCN, - Respect de l'équilibre alimentaire journalier et hebdomadaire
Certificat "Ecomenu Equilibre + "	- Respect des fréquences de présentation des plats du GEMRCN et limitées pour les sous composantes : Entrées > 15% Lipides ..... max 2/20 Produits frits et pré-frits > 15% Lipide ..... max 2/20 Plats protidiques P/L < 1 ..... max 1/20 Préparation < 70 % VPO ..... max 3/20 Dessert > 15 % lipides ..... max 2/20 Dessert > 20g GST ..... max 3/20  - Respect de l'équilibre alimentaire journalier et hebdomadaire