









A.R.E.P.P. (Association du Restaurant des Ecoles Publique et Privée)

MENUS du lundi 17 février au vendredi 03 avril 2020

20 tickets (vendus par carnet de 5 tickets)
jusqu'à la prochaine vente qui aura lieu **le samedi 04 avril de 10h à 11h**

Lundi 17 février	 Vacances d'Hiver 	Lundi 09 mars	Lundi 16 mars	Lundi 23 mars	Lundi 30 mars
Betteraves rouges Sauté de porc ¹ sauce forestière Riz ^{Bio} Banane		Carottes râpées ² / Gouda Poulet ¹ aux herbes Lentilles vertes du Puy ⁶ Clémentine	Salade verte ² Hachis parmentier ¹ Yaourt nature sucré ^{Bio}	Jambon blanc ¹ Filet de cabillaud ⁵ Poêlée de légumes du soleil ^{Bio} Semoule au lait	Betteraves rouges Boulettes de bœuf ¹ Pâtes ^{Bio} Yaourt ²
Mardi 18 février		Mardi 10 mars	Mardi 17 mars	Mardi 24 mars	Mardi 31 mars
Salade composée ² Médaillon de merlu ⁵ Pommes de terre et carottes ^{Bio} Yaourt nature ²		Salade verte ² / Dés de bleu Jambon grillé ¹ Pâtes ^{Bio} Flan nappé caramel	Salade piémontaise Poisson pané Gratin de chou-fleur Banane	Salade composée ² Hampe de bœuf ¹ Riz aux petits légumes ^{Bio} Yaourt aromatisé ²	Salade verte ² Médaillon de merlu ⁵ Haricots verts ^{Bio} Gâteau du chef
Jeudi 20 février		Jeudi 12 mars	Jeudi 19 mars	Jeudi 26 mars	Jeudi 02 avril
Salade Western aux haricots rouges Normandin de veau ¹ Semoule Camembert		Rosette de Lyon ³ Filet de colin ⁵ Poêlée de légumes Fromage blanc aux fruits	 Céleri rémoulade et maïs ² Lasagne de légumes Crème dessert vanille	Salade ² Wings de poulet Potatoes Brownies et crème anglaise 	Salade piémontaise Rôti de porc ¹ Lentilles ⁶ Banane
Vendredi 21 février		Vendredi 13 mars	Vendredi 20 mars	Vendredi 27 mars	Vendredi 03 avril
 Macédoine de légumes Œufs durs à la béchamel Epinards Compote poire/banane	Taboulé Sauté de bœuf ¹ Carottes persillées ^{Bio} Pomme ²	Salade composée ² Sauté de porc ¹ Haricots verts ^{Bio} Tarte au flan	Carottes râpées ² Emincé de volaille ¹ Semoule Pomme ²	Repas des enfants 	

Codification des produits durables ou sous signes d'origine et de qualité :

¹Viande d'origine française

²Produit issu d'un circuit court

³Indication géographique protégée

⁴Label rouge

⁵Pêche durable

⁶Appellation d'origine protégée

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

Les menus sont également accessibles sur le site Internet de la commune de Replonges et le site de l'école Sainte Madeleine.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du stock, des livraisons ou de causes diverses.