



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 12- DU 20 AU 24 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage</p> <p>Sauté de bœuf aux cornichons </p> <p>Semoule</p> <p><u>Rondelé</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pané fromager</p> <p>Lentilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne cornichons*</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p><u>Gâteau au yaourt</u> </p> <p>S/P: Pâté de volaille / Poulet rôti</p> <p>S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade verte </p> <p>Paella (PC) </p> <p><u>Mimolette</u></p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>S/V: Paella de la mer / Poisson sauce aux olives</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Salade piémontaise sans viande</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lair au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc