

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage</p> <p>Boulettes d'agneau marengo</p> <p>Semoule</p> <p><u>Rondelé</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux-pommes de terre</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><u>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger</u> </p> <p>S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p><u>Mimolette</u></p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/V: Parmentier de poisson / Poisson en sauce</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Chou fleur</p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p><u>Gâteau basque</u></p> <p>S/V: Salade piémontaise sans viande</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Jus multi fruits </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Briochette au lait aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange </p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

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