

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

LUNDI 2
LE JOUR DU VEG
MARDI 3
MERCREDI 4
JEUDI 5
VENDREDI 6
Nuggets de poisson + ketchup
Œuf dur nature
Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf BIO sauce forestière (crème, champignons, oignons)
Salade choubidou (chou rouge, raisins secs, sirop de cassis)
Lentilles Au beurre frais
Epinards à la béchamel & pommes de terre
Paupiette de veau sauce navarin (tomates concassées, carottes, navets...)
Purée de petits pois
Pavé merlu sauce lombarde Steak de colin lombarde (1) (tomates concassées, épices paëlla...)
Saint Nectaire AOC
Carré BIO
Riz camarguais pilaf
Yaourt nature
Semoule BIO
Compote de pommes
Fruit de saison BIO
Yaourt à la vanille BIO
Salade de fruits frais BIO
Cake pépites de chocolat
GOUTER *
**Galette St Michel
Yaourt nature & sucre
Fruit de saison**
GOUTER *
**Moelleux au citron
Fromage frais aux fruits
Jus de pommes**
GOUTER
**Pain
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit de saison**
GOUTER *
**Lait équitable
Pain
Chocolat tablette**
GOUTER *
**Fourrandise à la fraise
Yaourt nature & sucre
Fruit de saison**
Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
**Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température
**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*
Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"
NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :
Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

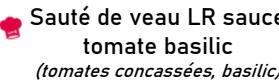
LUNDI 9

LE JOUR DU VÉGÉ

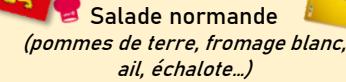
Boulettes de veau au jus



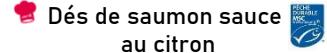
MERCREDI 11



JEUDI 12

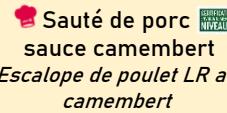


VENDREDI 13



Printanière de légumes
au beurre frais






Yaourt nature



Tomme

Jeunes carottes



Fruit de saison BIO

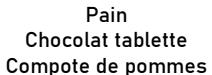
Fruit de saison

Crème dessert caramel

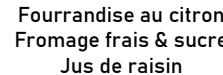


Fruit de saison

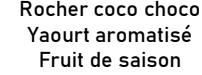
GOUTER *



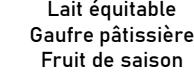
GOUTER *



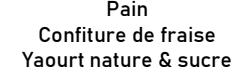
GOUTER



GOUTER *



GOUTER *



Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

LUNDI 16

Salade d'endives

MARDI 17

 Sauté de poulet LR
façon yassa
(crème, épices yassa)

MERCREDI 18

Cordon bleu

JEUDI 19

Salade coleslaw

VENDREDI 20

Pané de blé fromage & épinards

Sauté d'agneau à la hongroise
(crème, paprika, concentré de tomates)

Riz IGP camarguais

Tortis BIO
Brocolis
+ emmental râpé

Steak de colin à la provençale
(sauce tomate, olives, ail, oignons)

Mélange 4 céréales BIO
& Haricots verts BIO
sauce tomate

Semoule BIO
Carottes vichy
+ beurre frais

Tomme BIO

Yaourt nature BIO

 Gratin de poireaux & pommes
cubes vapeur

Saint Nectaire AOC

Yaourt à la vanille BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Flan au chocolat

Fruit de saison BIO

GOUTER *

 Pain
Croq'lait
Fruit de saison

GOUTER *

 Moelleux au citron
Fromage frais & sucre
Compote pomme banane

GOUTER

 Lait équitable
Madeleine
Compote de pommes

GOUTER *

 Pain
Confiture d'abricot
Yaourt nature & sucre

GOUTER *

 Lait équitable
Fourrandise au chocolat
Compote pomme fraise

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

*Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

LUNDI 23
MARDI 24
MERCREDI 25
JEUDI 26
VENDREDI 27
LE JOUR DU
 Chili végétarien

 Sauté de veau LR sauce blanquette
(*crème, champignons, carottes, poireaux, oignons...*)

 Parmentier colin curcuma

 Pizza au fromage

 Carottes râpées

Riz IGP camarguais
+ beurre frais

Pommes rissolées

Salade verte

Jambon blanc LR
Blanc de poulet
 Pavé de merlu à la crème
Steak de colin à la crème (1)

Gouda BIO

Camembert BIO

Yaourt à la vanille BIO

Fruit de saison

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Polenta

Purée de courgettes & pommes de terre

GOUTER *

Compote pomme fraise bio
Madeleine
Yaourt nature & sucre

GOUTER *

Lait équitable
Pain
Confiture de fraise

GOUTER

Gaufre pâtissière
Fromage frais & sucre
Compote pomme banane

GOUTER *

Lait équitable
Pain
Chocolat tablette

GOUTER *

Pain
Fraidou
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température
**UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE*
Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"
NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :
Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE


LUNDI 30

MARDI 31

 Emincé de volaille BIO
à la dijonnaise
(Crème, moutarde)



 Haricots verts BIO
Pommes cubes vapeur
+ beurre frais

Comté AOP 

Fruit de saison BIO 

GOUTER *

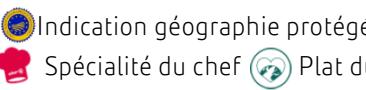
Lait équitable
Pain
Confiture d'abricot

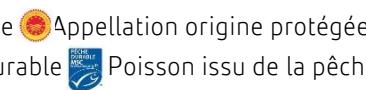
Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
* Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

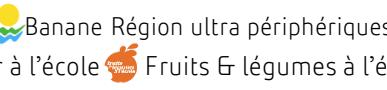
NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

 Label rouge CE2

 Indication géographie protégée

 Appellation origine protégée

 Appellation origine contrôlée

 Banane Région ultra périphériques

 Agriculture biologique

 Spécialité du chef

 Plat durable

 Poisson issu de la pêche durable

 Lait et produit laitier à l'école

 Fruits & légumes à l'école

MERCREDI 1

 Carottes râpées BIO 

Salade verte

Saucisse pure volaille



Emmental BIO

Purée de pommes de terre

Compote pomme
banane BIO 

Liégeois à la vanille

GOUTER *
GOUTER *
GOUTER

Pompon au cacao
Fromage frais & sucre
Fruit de saison

Pain
Chocolat
Fruit de saison

 Sauté d'agneau
sauce provençale
(sauce tomate, olives, ail, oignons)

Farfalles BIO
+ emmental râpé 

Fruit de saison BIO 

GOUTER *

Pain
Fraidou
Compote de pommes

VENDREDI 3

 Steak de colin sauce aioli 

 Légumes aioli
(carottes, haricots verts,
pommes de terre)

Yaourt à la vanille BIO 

Flan pâtissier 

GOUTER *

Lait équitable
Madeleine
Fruit de saison 

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

