








FR  
83.116.005  
CE

Pour le mois de d'Octobre 2021,  
Notre Chef de cuisine vous propose pour l'école Maternelle :



 <p><b>LUNDI 27/09</b></p> <p>Bolognaise végétale du Chef Pâtes papillon Fromage râpé Novly au chocolat</p>	<p><b>MARDI 28/09</b></p> <p>Filet de poulet forestière Jeunes carottes au jus Brie à la coupe Prune</p>	<p><b>MERCREDI 29/09</b></p> <p>Mesclun Rosbeef PDT sautées Maison Biscuit Fromage blanc parfumé</p>	<p><b>JEUDI 30/09</b></p> <p>Roti de porc aux olives Brocolis persillés du Chef Mimolette à croquer Choux à la crème</p>	<p><b>VENDREDI 1/10</b></p> <p>Parmentier de poisson du Chef (Plat complet) Yaourt à la vanille Raisin vert</p>
<p><b>LUNDI 4/10</b></p> <p>Courgette farcie* du Chef (Plat complet) + Semoule Mini cabrette Pomme</p>	<p><b>MARDI 5/10</b></p> <p>Rôti de porc aux herbes Lentilles au jus Gouda à la coupe Mousse au chocolat</p>	 <p><b>MERCREDI 6/10</b></p> <p>Bettrevaves fines herbes Totelinnis ricotta/épinards* du Chef au basilic Fromage râpé Salade de fruits</p>	<p><b>JEUDI 7/10</b></p>  <p>Sauté de bœuf mexicain PDT sautées Maison Bio Petit suisse fruité Bio Kiwi Bio</p>	<p><b>VENDREDI 8/10</b></p> <p>Feuilleté du pêcheur* Haricots beures persillés Madeleine Yaourt nature sucré</p>
<p><b>LUNDI 11/10</b></p> <p>Rôti de dinde au jus Gratin de potiron du Chef Petit suisse fruité Pêche au sirop</p>	<p><b>MARDI 12/10</b></p> <p>Menu Américain Cheesburger* Potatoes + ketchup Camembert Sundae Glacé</p> 	<p><b>MERCREDI 13/10</b></p> <p>Crêpe au fromage* Sauté de veau du Chef Petits pois au jus Samos Poire</p>	 <p><b>JEUDI 14/10</b></p> <p>Tortillas* Ratatouille du Chef Edam à la coupe Compote de fruits</p>	<p><b>VENDREDI 15/10</b></p> <p>Bolognaise au thon du Chef Coquillettes Fromage râpé Raisin noir</p>
 <p><b>LUNDI 18/10</b></p> <p>Chili sin carne du Chef Riz Fromage blanc Pomme moelleuse </p>	<p><b>MARDI 19/10</b></p> <p>Escalope de poulet v. Carottes vichy Saint Nectaire à la coupe Flan Pâtissier</p>	<p><b>MERCREDI 20/10</b></p> <p>Tarte Provençale* Roti de bœuf Gratin de choux fleurs Brebis crème Banane</p>	<p><b>JEUDI 21/10</b></p> <p>Jambon blanc Pennes aquarelle Emmental râpé Crème dessert au chocolat</p>	<p><b>VENDREDI 22/10</b></p> <p>Filet de colin au curry Haricots verts persillés Vache qui rit Salade de fruits</p>

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine française - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus Validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'Pro

Information allergène : présence possible de cereales contenant du gluten, de crustace, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits a base de lait, de fruit a coque, de celeri, de moutarde, de sesame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)