









FR
83.116.005
CE

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




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

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 céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, 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 *)