



MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 36

DU 2 SEPTEMBRE AU 6 SEPTEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre à la ciboulette	Tomate au basilic	Pizza au fromage	Maïs / Œuf	Melon
PLAT PRINCIPAL	Bolognaise de bœuf	Filet de lieu pané Sauce Fish	Veau Marengo	Nuggets de blé Sauce tomate	Goulash à la Hongroise
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Ebly aux courgettes et poivrons	Purée nature Choux de Bruxelles	Ratatouille Semoule	Pommes Wedges
PRODUIT LAITIER	Gruyère râpé	Camembert	Fromage à la coupe	Carré de l'Est	Saint Paulin
DESSERT	Raisin rouge	Flan nappé caramel	Nectarine	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	Crème glacée
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Bolognaise végétarienne	Quenelle de semoule	Galette végétale Tomate origan	Idem menu standard	Falafel de pois chiche

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF 

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !