



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Salade fleurette	Œuf dur mayonnaise	Melon	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette Terrine de saumon sauce cocktail
Rôti de veau marengo	Raviolini ricotta et épinards (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC)	Poule au pot (PC)	Filet de merlu à la tomate
Boulghour	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Yaourt nature	Riz
Emmental		Ile flottante	Fruit de saison	Boursin
Crème dessert chocolat		S/P: Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V: Poisson en sauce	S/V: Feuilleté de poisson	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager				

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 fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole primaire de La Rochette



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos en quartier Tomates vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Brie Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Athéna</p> <p>Crêpinette au jus*</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P: Escalope de poulet grillée S/V: Poisson sauce aux olives</p>	<p>Betteraves à l'échalotte Endives aux noix</p> <p>Boulettes bœuf au paprika</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Petit moulé Fromage ovale</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggie Riz</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Palet breton</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 Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole primaire de La Rochette



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de maïs	Chou rouge aux pommes		Salade coleslaw
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise Haricots verts persillés	Sauté de bœuf au paprika		Aiguillettes de colin aux céréales
Purée	Edam	Petits pois		Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit Camembert	Edam	Petit suisse aux fruits		Gouda
Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/V: Poisson meunière		

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 de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc