

Menu ECOLES

Du lundi 6 septembre 2021 Au vendredi 10 septembre 2021

		lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Déjeuner	Entrée	Coeur de sucrine	Céleri rémoulade	Galantine de volaille	Concombres en salade
	Plat principal	Pennes BIO façon Carbonara	Dos de colin sauce marinère	Steak haché au jus	Croq veggie pané au fromage
	Accompagnement		Purée de carottes	Ecrasé de pommes de terre BIO	Ratatouille
	Fromage			Babybel BIO	Saint Morêt
	Dessert	Fromage blanc BIO Moelleux citron	Petit suisse aux fruits BIO Prune	Melon Charentais	Croisillon au chocolat

Menu ECOLES sans porc

Du lundi 6 septembre 2021 Au vendredi 10 septembre 2021

		lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Déjeuner	Entrée	Coeur de sucrine	Céleri rémoulade	Salade verte	Concombres en salade
	Plat principal	Crousti fromage	Dos de colin sauce marinère	Steak haché au jus	Croq veggie pané au fromage
	Accompagnement	Pennes BIO à la crème	Purée de carottes	Ecrasé de pommes de terre BIO	Ratatouille
	Fromage			Babybel BIO	Saint Morêt
	Dessert	Fromage blanc BIO Moelleux citron	Petit suisse aux fruits BIO Prune	Melon Charentais	Croisillon au chocolat

Menu ECOLES végétarien

Du lundi 6 septembre 2021 Au vendredi 10 septembre 2021

		lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Déjeuner	Entrée	Coeur de sucrine	Céleri rémoulade	Salade verte	Concombres en salade
	Plat principal	Crousti fromage	Boulettes de soja tomate basilic	Nuggets de blé	Croq veggie pané au fromage
	Accompagnement	Pennes BIO à la crème	Purée de carottes	Ecrasé de pommes de terre BIO	Ratatouille
	Fromage			Babybel BIO	Saint Morêt
	Dessert	Fromage blanc BIO Moelleux citron	Petit suisse aux fruits BIO Prune	Melon Charentais	Croisillon au chocolat

Menu ECOLES sans lactose et sans gluten

Du lundi 6 septembre 2021 Au vendredi 10 septembre 2021

		lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Déjeuner	Entrée	Coeur de sucrine	Céleri rave nature	Salade verte	Concombres en salade
	Plat principal	Jambon blanc Supérieur	Dos de colin poché au court bouillon	Steak haché au bouillon de légumes	Fondant de poulet au bouillon de légumes
	Accompagnement	Purée BIO nature	Purée de carottes nature	Pommes de terre vapeur	Ratatouille
	Dessert	Pomme	Prune	Melon Charentais	Purée pomme abricot BIO