

















Menu ECOLES

Du lundi 4 octobre 2021 Au vendredi 8 octobre 2021

	lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
D é j u n e r	Céleri rémoulade 	Feuilleté charcutier	Rillettes de thon 	Macédoine de légumes 
	Steak haché sauce brune 	Emincé de dinde 	Filet de poulet sauce aigre douce 	Omelette au fromage
	Boulgour BIO 	Ratatouille 	Riz BIO pilaf 	Pommes dauphine
	Vache qui rit BIO  	Gouda BIO 		Saint Morêt 
	Purée de pommes BIO 	Banane	Crème dessert caramel  Palmiers feuilletés	Croisillon abricot

Menu ECOLES végétarien

Du lundi 4 octobre 2021 Au vendredi 8 octobre 2021

	lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
D é j u n e r	Céleri rémoulade 	Haricots blancs à l'échalote et persil 	Tomates	Macédoine de légumes 
	Crousti fromage	Tarte aux poireaux	Pois chiches sauce aigre douce	Omelette au fromage
	Boulgour BIO  	Ratatouille 	Riz BIO pilaf  	Pommes dauphine
	Vache qui rit BIO  	Gouda BIO 		Saint Morêt 
	Purée de pommes BIO 	Banane	Crème dessert caramel  Palmiers feuilletés	Croisillon abricot














Menu ECOLES sans porc


Du lundi 4 octobre 2021 Au vendredi 8 octobre 2021


	lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
D é j u n e r	Céleri rémoulade 	Haricots blancs à l'échalote et persil 	Rillettes de thon 	Macédoine de légumes 
	Steak haché sauce brune 	Emincé de dinde 	Filet de poulet sauce aigre douce 	Omelette au fromage
	Boulgour BIO 	Ratatouille 	Riz BIO pilaf 	Pommes dauphine
	Vache qui rit BIO  	Gouda BIO 		Saint Morêt 
	Purée de pommes BIO 	Banane	Crème dessert caramel  Palmiers feuilletés	Croisillon abricot


Menu ECOLES sans crustacés, fdm


Du lundi 4 octobre 2021 Au vendredi 8 octobre 2021

	lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
D é j u n e r	Céleri rémoulade 	Feuilleté charcutier	Tomates	Macédoine de légumes 
	Steak haché sauce brune et Boulgour BIO  	Emincé de dinde et Ratatouille 	Filet de poulet sauce aigre douce et Riz BIO  	Omelette au fromage et Pommes dauphine
	Vache qui rit BIO  	Gouda BIO 		Saint Morêt 
	Purée de pommes BIO 	Banane	Crème dessert caramel  Palmiers feuilletés	Croisillon abricot

 Fait maison

 Agriculture Biologique (AB)

 Viande Bovine Française

 Lait collecté et transformé en France