

MENU POMMEUSE PRIMAIRE



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
 Melon  <i>Aide UE à destination des écoles</i> Spaghetti bolognaise (PC)  Pâtisserie 	Merlu façon papillote  Purée  Livarot  <i>Aide UE à destination des écoles</i> Liégeois vanille		Concombres vinaigrette  Omelette Pommes vapeur  Fruit de saison  <i>Aide UE à destination des écoles</i> 	Saucisson sec* Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois-carottes Compote de pommes 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
 Tomate  <i>Aide UE à destination des écoles</i>	 Pastèque  <i>Aide UE à destination des écoles</i>			
Boulettes de bœuf à l'orientale 	Raviolini tomates mozzarella (PC)		Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz	Cookie		Beignets de chou-fleur	Gratin Dauphinois
Fruit de saison 			Camembert	Petit suisse aux fruits
			<u>Ile flotante</u>	<u>Compote de pommes-abricots</u>

 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:

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<p>Escalope viennoise</p> <p>Semoule</p> <p><u>Kiri</u></p> <p> <u>Fruit de saison</u> </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Poisson pané </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p>		<p>Steak haché de bœuf au paprika</p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Donuts</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette basquaise Haricots verts persillés</p> <p> Fromage blanc </p> <p>Aide UE à destination des écoles</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	

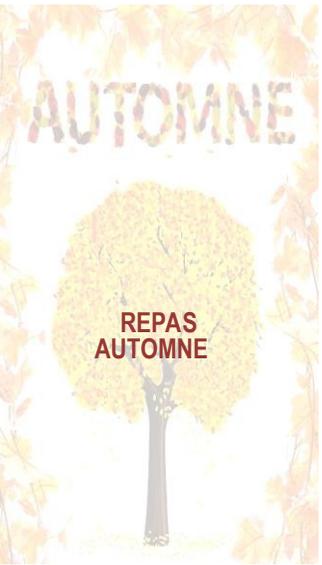
INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
 Melon  <i>Aide UE à destination des écoles</i> Sauté de dinde à l'estragon Tortis <u>Fruit de saison</u> 	 Carottes râpées  <i>Aide UE à destination des écoles</i> Tomate farcie veggie Riz Edam 			Pâté de volaille Aiguillettes de colin  aux céréales Epinards à la crème <u>Liégeois au chocolat</u>

 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:

S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU POMMEUSE PRIMAIRE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu		Concombres vinaigrette 	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés 	Jardinière de légumes 		Colin gratiné au fromage 	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison	<u>Saint-Nectaire</u>		Boulgour à la tomate	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat		 <u>Banane</u> 	<u>Muffin au chocolat</u>
			<i>Aide UE à destination des écoles</i>	

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Potage	Salami*		Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Poulet rôti	Poisson meunière 		Petits pois	Emmental
Coquillettes	Haricots beurre		Petit suisse aromatisé 	Eclair au chocolat
<u>Compote de pommes</u>	 Yaourt nature  <i>Aide UE à destination des écoles</i>		 Fruit de saison  <i>Aide UE à destination des écoles</i>	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU POMMEUSE PRIMAIRE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI

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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc