

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

NOM DU CLIENT : SERMAISE maternelle

Menus choix scolaires du 21 janvier au 1^{er} février
 Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 21/01/2019 au 25/01/2019



Lundi		Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge BIO	Riz niçois		Radis+ beurre	Œuf dur mayonnaise
Cube de poisson sauce beurre blanc	Frites de poulet		Sauté de bœuf sauce lyonnaise	Saucisses fumées
Semoule	Carottes BIO		Chou-fleur	Riz
Tome de brebis	Yaourt aromatisé		Petits suisse + sucre BIO	Holandette
Flan nappé caramel	Kiwi		Donut's	Banane BIO

Semaine du 28/01/2019 au 01/02/2019



= **Produit de la semaine**



= **Produit de saison**



= **Agriculture raisonnée**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Chandeleur
Crêpe à l'emmental	Concombre (entier)		Betteraves	Méli-mélo de légumes
Emincé de bœuf sauce pruneaux	Escalope de dinde sauce rôtie		Couscous aux boulettes au bœuf	Filet de poisson pané
Petits pois	Torsades		Semoule BIO	Haricots verts
Tome Py	Camembert BIO		Délice au chèvre	Yaourt aromatisé vanille BIO
Pomme BIO	Novly chocolat		Kiwi	Crêpe



Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs



= The Global Partnership for Good Agricultural Practice






Local



Plat à base de porc






-  Féculents et céréales
-  Produits laitiers
-  Légumes ou fruits





NOM DU CLIENT : maternelle

Menus choix scolaires du 4 février au 15 février
Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le



-  Produits protéiques
-  Produits sucrés
-  Matières grasses

Semaine du 04/02/2019 au 08/02/2019

Tournoi des nations	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
En cours d'élaboration	<p>Velouté de carottes</p> <p>Escalope viennoise </p> <p>Coquillettes</p> <p>Cantal (à couper)</p> <p>Purée de pommes BIO</p>		<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc (*) sauce poivrons </p> <p>Chou-fleur BIO</p> <p>Fromage aux fines herbes</p> <p>Poire BIO</p>	<p>1/2 pomelos + sucre</p> <p>Burger de veau sauce ketchup</p> <p>Purée</p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane BIO</p>

Semaine du 11/02/2019 au 15/02/2019 Vacances scolaires zone B















= *Produit de la semaine*



= Produit de saison



= Agriculture raisonnée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza BIO</p> <p>Escalope de dinde sauce ciboulette </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais</p> <p> Pomme </p>	<p> Carottes râpées </p> <p>Saucisses de Francfort (*)</p> <p>Flageolets </p> <p>Edam BIO</p> <p>Maestro vanille</p>		<p>Velouté de légumes verts </p> <p>Raviolis au bœuf + emmental râpé </p> <p style="text-align: center;">-</p> <p>Camembert</p> <p>Orange BIO </p>	<p> Concombre BIO </p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé framboise BIO</p> <p>Fourrandise marbrée chocolat</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc



The Global Partnership for Good Agricultural Practice



Local

