








-  Féculents et céréales
-  Produits laitiers
-  Légumes ou fruits

NOM DU CLIENT : SERMAISE élémentaire

Menus choix scolaires du 29 octobre au 9 novembre 2018

-  Produits protidiques
-  Produits sucrés
-  Matières grasses

Semaine du 29/10 au 02/11/2018 vacances scolaires

Lundi		Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">Féié</p>	

Semaine du 05/11 au 09/11/2018






= *Produit de la semaine*



= Produit de saison



= Agriculture raisonnée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO</p> <p>Boulettes à la viande BIO sauce printannière</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Petits suisse BIO + sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Rôti de dinde sauce dijonnaise</p> <p></p> <p>Lentilles</p> <p>Gouda Fromage blanc</p> <p>Compote de pomme fraîche Compote pomme abricot</p>		<p>Mortadelle (*) + cornichon Cervelas de volaille + cornichon</p> <p>Omelette</p> <p>Torsades</p> <p>Fromage frais Edam</p> <p>Clémentines Banane</p>	<p>Salade d'endives Salade bulgare</p> <p> Pépites de colin d'Alaska </p> <p>Courgettes / Riz</p> <p>Coulommiers Yaourt aromatisé</p> <p>Novly chocolat Novly vanille</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc



= The Global Partnership for Good Agricultural Practice



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits





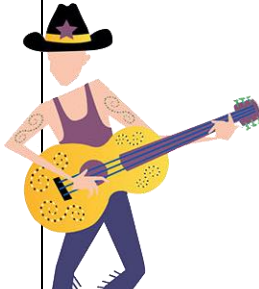
NOM DU CLIENT : SERMAISE élémentaire

Menus choix scolaires du 12 au 23 novembre 2018




Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 03 octobre 2018

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 12/11 au 16/11/2018

Lundi	La danse country	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO Sauté de bœuf BIO sauce basquaise  Blé BIO Yaourt aromatisé vanille BIO Fruit BIO	Salade coleslaw Wings de poulet rôtis barbecue  Wedges aromatisés Fromage aux fines herbes Beignet au chocolat		Concombre Radis + beurre Paupiette de veau sauce madère Petits pois Fromage frais Saint Paulin Flan nappé caramel Maestro chocolat	Salade iceberg Chou blanc vinaigrette Cordon bleu de dinde Haricots beurre Edam Fromage aux noix Compote pomme banane Compote pomme fraise

Semaine du 19/11 au 23/11/2018


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives 1/2 pomelos + sucre Saucisses fumées (*) Carottes BIO Yaourt de la Ferme de Sigy Yaourt aromatisé Gaufre flash poudrée Gaufre nappée chocolat	Céleri rémoulade Salade mixte Rôti de veau sauce aux poivrons  Haricots blanc Camembert BIO Délice au chèvre Compote pomme ananas	 = <i>Produit de la semaine</i>	Œuf dur BIO + mayonnaise Ravioli au bœuf + emmental râpé  - Buchette Tome Py Clémentines Pomme	Velouté poireaux pommes de terre Filet de poisson pané Ratatouille / Riz BIO Overnat Holandette Mousse au chocolat Maestro vanille

 = Produit de saison

 = Agriculture raisonnée

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc

 = The Global Partnership for Good Agricultural Practice

