

Menus scolaires

Semaine du 18 au 22 octobre 2021



AB Pain frais fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

			LE GRAND REPAS	MENU VEGETARIEN 100% BIO
	Salade verte aux croutons <i>Producteur d'Ile de France</i>		Soupe de cocos de Paimpol et fromage fondu	Haricots verts vinaigrette
Sauté de poulet aux olives	Escalope de porc à la crème S/P: Escalope de dinde	Fricassée de thon à la tomate	Patates et viande de pot-au-feu	Omelette
Printanière de légumes (petits pois, pdt, haricots verts, carottes, oignons)	Frites	Riz créole		Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé
Bûchette brebis chèvre	Fromage blanc nature	Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison		Pêche au sirop	Pomme bio rôtie au four (farciée de crème de marrons et de fruits secs)	Fruit de saison

Pain et miel

*Compote

*Jus de fruits 100% pur jus

