



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque		Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)		Grignotine de porc*	Filet de merlu à la tomate
Riz	Cookie		Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Emmental			Vache qui rit	Boursin nature
Fruit de saison			Ile flotante	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager			S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	



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:

Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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





- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille		Salade Athéna	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 		Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre		Pommes quartiers	
Kiri	Brie		Petit moulé	Fromage blanc 
Compote de pommes 	Banane		Donuts	Palet breton
S/V: Poisson meunière	S/V: Tarte tomate chèvre		S/V: Boulettes de sarrasin	



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:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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


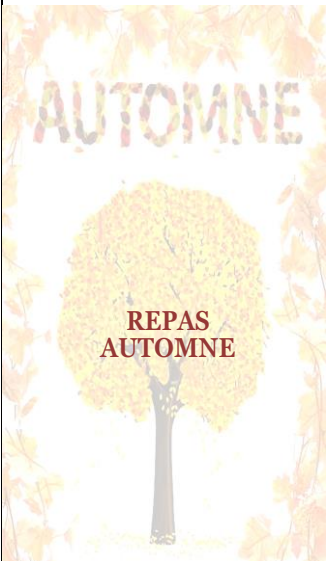



* Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Carottes râpées 			Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz			Colin poêlé au beurre 
Tortis				Epinards à la crème
Camembert	Edam			Gouda
Fruit de saison 	Fruit de saison 			Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce				S/V: Tarte au fromage

 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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette		Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu		Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes		Boullghour à la tomate	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison	Saint-Nectaire		Brie	Cantal
	Fruit de saison		Banane	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage

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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc



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





MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024


LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Potage	Salami*		Salade surprise	Carottes râpées
Rôti de porc au miel*	Quenelles de brochet Nantua		Sauté de dinde à la moutarde	Chili végétarien (PC)
Pommes sautées	Haricots beurre		Beignets de brocolis	
Carré de l'Est	Buchette		Cheddar	Emmental
Compote de pommes	Fruit de saison 		Liégeois vanille	Eclair au chocolat
S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate	S/P: Crêpe au fromage S/V: Crêpe au fromage		S/V: Steak haché au thon	

 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:

Salade surprise: Pâtes, tomates, mais

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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